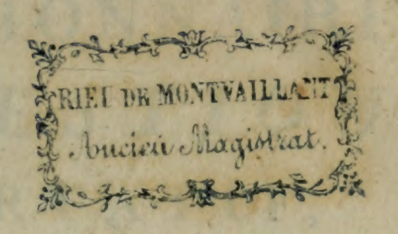







Universitas
BIBLIOTHECA
Ottavien



DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

Tome III.

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoiſſances relatives à l'Œconomie domeſtique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de ſoigner les Chevaux, celle de nourrir & de conſerver toute ſorte de Beſtiaux, celle d'élever les Abeilles, les Vers à ſoie ; & dans lequel on trouve les inſtructions néceſſaires ſur la Chaſſe, la Pêche, les Arts, le Commerce, la Procédure, l'Office, la Cuiſine, &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres, comme aux Fermiers, aux Jardiniers, aux Commerçans, & aux Artiſtes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur-Libraire, rue Saint-Severin.

M. DCC. LXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

Universitas BIBLIOTHECA



S
411
R78
1765
v. 3
Coll. spec.



DICTIONNAIRE *DOMESTIQUE* PORTATIF.

AAYPOOSTEN, étoffe de soie des Indes orientales, apportées en Europe, par les vaisseaux de le Compagnie des Indes de Hollande.

MABOUJA : c'est une racine de l'Amérique, compacte, noire, plus dure & plus pesante que le bois de fer. Les sauvages en font leurs massues.

MABOUJAS, sorte de lézard de l'Amérique, qui ne différe du crapaud que par sa queue, dont le cri annonce les changemens de tems.

MACADOSSIN. V. *Mechoacan.*

MACAF, *en terme d'Imprimerie*, sont deux mots joints ensemble par un trait horisontal, par exemple : *Qu'a-t-il apporté ?*

MACARON, pâtisserie faite de sucre, de farine & d'amandes douces, pilées, taillées en petit pain plat, & figure ovale. Il y a les *macarons* communs, & les *macarons* fins. Dans les premiers on y met de l'eau-rose, & dans les derniers de l'eau de fleurs d'orange, avec laquelle on les glace, en y délayant du sucre en poudre, & qu'on fait cuire dans un four un peu chaud.

MACARON : les tabletiers peigniers nomment *peigne à macaron* celui qui est arrondi par les extrémités, pour que les grosses dents ne puissent blesser.

MACARONI, mets fait de farine & de fromage, cuit dans le pot avec la viande, dont les Italiens sont fort friands. Quand ces *macarons* sont taillés en menus filets, on les appelle *vermicelli.*

MACER, arbre des Indes & de Barbarie, qui donne une écorce qu'on emploie pour la dyssenterie. Elle est grosse, rougeâtre, d'un goût amer

Il y a une autre drogue nommée *macis*, bien différente du *macer*. Le macis eſt l'enveloppe de la coque de la muſcade.

MACERON, plante appellée *perſil de Macédoine*, par les Botaniſtes. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuſes, canelées, un peu rougeâtres. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'ache, mais plus grandes, d'une odeur aromatique & d'un goût approchant de celui du perſil. Ses fleurs ſont petites, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſes. Les ſemences jointes deux à deux, groſſes, preſque rondes, canelées, noires & d'un goût amer, ſont apéritives, propres pour exciter l'urine, bonnes pour la colique venteuſe, ainſi que ſa racine qui eſt groſſe, blanche, d'une odeur & d'un goût approchant, en quelque maniere, de celui de la myrrhe.

MACHACOIRE ou MAQUE, inſtrument qui ſert à rompre & à broyer le chanvre, & qui en ſépare la filaſſe de la chenevote.

MACHE, plante auſſi nommée *doucette*, *ſalade de chanoine*, *blanchette* & *poule graſſe*, dont il y a deux eſpeces, la *commune* & la *graſſe* : celle-ci eſt encore appellée *mâche d'Italie*. La *mâche* vient dans tous les pays tempérés; c'eſt une ſalade d'hyver; celle que l'on cultive dans les jardins, a plus de force & fournit davantage. La premiere porte des feuilles longues, étroites, renverſées ſur terre, d'un verd clair & liſſe. La feuille de l'autre eſt beaucoup plus large, & ſa plante un peu plus forte. Les maraichés en cultivent peu; elle paroît revêtue d'un petit duvet qui déplaît à bien du monde, elle n'eſt pas ſi douce au goût. La *mâche ordinaire* demande une terre bien amendée. On la ſeme dru, parce qu'on l'éclaircit en cueillant la plus forte la premiere. Elle veut être arroſée ſouvent & couverte de terreau juſqu'à ce que ſa ſemence ſoit levée. On en ſeme à la mi-Août, pour en manger en automne, juſqu'à la mi-Octobre, & cela, de quinze jours en quinze jours, pour en avoir l'hiver & le carême. Elle n'exige d'autres ſoins que d'être ſarclée. On la laiſſe monter en graine ſur la fin de l'hiver. Ses petits rameaux donnent de petits bouquets de fleurs blanches, tirant ſur le bleu. La graine ſuccede à la fleur. Celle de la commune eſt petite, platte & de couleur jaunâtre; celle d'Italie eſt lonquette, menue, de couleur cendrée, & a, à une de ſes extrémités, un petit point noir; la fleur de couleur blanche, tirant ſur le rouge, en eſt auſſi différente. Quand cette graine eſt mûre, pour que le moindre vent ne la diſperſe pas, il faut arracher le matin les pieds à la roſée, lorſque les tiges commencent à jaunir. On met cette graine en coſſe dans un lieu frais, un peu aëré. Quand cette graine s'eſt nourrie & perfectionnée, on la ſecoue ſur un linge, & on la laiſſe pendant quelques jours, enſuite on la vanne & on l'enferme. La graine de la commune reſte dans ſa bonté pendant ſept à huit ans; celle de l'autre n'eſt bonne que quatre ou cinq ans. On ne doit pas ſemer cette graine la premiere année; elle eſt encore trop fraîche.

On mêle la *mâche* avec toutes ſortes de ſalades d'hiver, céleri, beterave, chicorée, & avec des anchois. Elle eſt rafraîchiſſante, laxative, adouciſſante, & enfin trés-ſaine. On la conſeille, en médecine, pour la goutte, le ſcorbut, les rhumatiſmes, & l'affection hypocondriaque. Elle corrige l'âcreté des humeurs, émouſſe les acides qui dominent trop dans le ſang. Les Anglois, comme nous, ſont beau-

coup de cas de la *mâche* ; celle qui vient naturellement paſſe pour être meilleure que celle des jardins. Les Botaniſtes connoiſſent pluſieurs autres eſpeces de *mâche.* Quand on commence à voir les laitues, on ne penſe point aux *mâches.*

MACHEFER : ce nom eſt donné & à l'écume du fer, & aux ſcories & écailles qui ſortent du fer, quand on le bat à chaud. On fait entrer ce *mâchefer* dans la compoſition de quelques remedes; il eſt aſtringent.

MACHEMOURE : on appelle ainſi les biſcuits de mér réduits en pouſſiere, & dont les morceaux ſont au-deſſous d'une groſſeur de noiſette.

MACHER, ou *mâquer le chanvre*, c'eſt le briſer avec la *machacoire.* Voyez ci-deſſus ce *mot.*

MACHINE : tout inſtrument propre à donner du mouvement s'appelle *machine*, & ſert à augmenter les forces humaines & la vertu des forces mouvantes; cependant on fait une différence entre l'*inſtrument* & la *machine.* L'*inſtrument* eſt très-ſimple : tels ſont le *levier*, le *coin* & le *rouleau.* La *machine* eſt plus ou moins compoſée, ſuivant ſon uſage & ſa deſtination: tels ſont les engins, les grues, les chevres, les verrins, les gruaux, &c.

Outre les *machines* qui ſervent pour la conſtruction des édifices, il y en a une infinité qui ſervent dans les manufactures, ſoit à préparer les matieres, ſoit à fabriquer les draps, toiles, étoffes, cuirs, &c. ſoit à leur donner la derniere perfection. Parmi ces ſortes de *machines*, en uſage dans les manufactures, ſont entr'autres pluſieurs métiers, quantité de rouets pour le moulinage & le dévidage des ſoies, pour le filage des laines, chanvres, lins, poils, &c. La *machine* à friſer les draps, la calandre, les preſſes, les moulins à foulon, à tan, à papier, & pluſieurs autres. Il faut auſſi compter les *machines hydrauliques*, qui, par le moyen de l'eau, ont leur mouvement & ſervent pour ſcier les bois & pour forer & liner les piéces d'artillerie, depuis le canon juſqu'aux plus petites armes à feu. Les *machines* qui donnent les mouvemens aux ſoufflets des fonderies & des forges pour toutes ſortes de métaux. Enfin il n'y a point d'art & de métier qui n'ait ſa machine particuliere, plus ou moins compoſée, qui contribue à la fabrique de leurs différens ouvrages. *Voyez* l'explication de toutes ces *machines* à leurs articles particuliers.

MACHINE *à friſer les étoffes de laine* ; c'eſt un moulin qui emprunte ſon mouvement, ou de l'eau, ou d'un cheval, ou de quelques hommes qui le font tourner par le moyen d'une manivelle.

MACHINE, *chez les cordonniers*, eſt une compoſition de cire blanche & de ſoufre, dont ils ſe ſervent pour cirer le fil blanc de Cologne, avec lequel ils couſent & aſſemblent proprement les empeignes & les quartiers des ſouliers. ce mot ſe dit auſſi de la façon que les cordonniers & les ſavetiers donnent à leurs ſouliers, en arrangeant les fils avec leur *machinoir*, petit outil de buis, long de quatre à cinq pouces, arrondi par les deux bouts, à l'un deſquels il y a des eſpeces de dents, & dont le milieu s'enfonce un peu en arc des deux côtés, afin que l'ouvrier l'empoigne facilement.

MACHO, *Quintal macho* ; c'eſt, en Eſpagne, un poids de cent cinquante livres, plus fort de cinquante livres que le *quintal commun* qui n'eſt que de cent livres. Les poids d'Eſpagne ſont plus foibles que ceux de Paris, & le *quintal macho* ne vaut que cent trente-neuf livres &

demie, un peu plus, un peu moins de Paris.

MACHURAT: on donne ce nom, dans les Imprimeries, aux apprentifs Imprimeurs qui commencent à apprendre leur métier. *Machurer* est un vieux mot françois qui signifie, *noircir* ou *barbouiller du papier*, ce qui arrive assez souvent aux nouveaux Imprimeurs qui ne tirent pas net les feuilles.

MACIS, mot indien, donné à l'enveloppe ou premiere écorce de la noix muscade, qui s'en sépare, à mesure qu'elle se séche. Elle est tendre, odorante, de couleur rougeâtre ou jaunâtre. On donne au *macis* les mêmes proprietés qu'à la noix muscade. Les Hollandois en font un très-grand commerce. On en tire une huile qui a diverses proprietés en médecine.

MACLE, fruit de la grosseur d'une noix, espece de châtaigne aquatique qui provient d'une herbe marécageuse, ou tréfle d'eau pointue en quatre ou cinq endroits.

MAÇON, se dit non-seulement de l'entrepreneur qui fait les marchés des ouvrages de maçonnerie dans un bâtiment, pour les faire exécuter par d'autres, & de l'ouvrier qui travaille de la main, sous ses ordres.

L'entrepreneur s'appelle *maître maçon*, & est membre, à Paris, d'une communauté considérable. L'ouvrier s'appelle simplement *maçon*, & est un manouvrier qui travaille quelquefois ou à la toise, ou à la tâche, & le plus souvent à la journée.

Les *maçons-manouvriers* & *journaliers* emploient le plâtre & le mortier: & leur art est de faire, dans les bâtimens, tout ce qui regarde la *maçonnerie*, comme de construire les murs, de les élever jusqu'à l'entablement, de les gopter, crépir & enduire, d'y employer les pierres de taille, libages, moilons, briques ou plâtras qui leur sont livrés, de construire, bander & ceintrer les voûtes, de sceller les poutres, sablieres & solives, de faire les entrevoux & aires de planchers, de conduire les tuyaux des cheminées, de faire les cloisons, lambris, corniches, & enfin de faire tous les ouvrages où le plâtre ou le mortier, soit de simple terre, soit de sable, de chaux ou de ciment, sont employés.

Dans les constructions des édifices publics, des grands bâtimens & des maisons où les propriétaires ne veulent rien épargner pour la solidité, il y a les *appareilleurs* qui donnent à tailler les pierres; les *tailleurs de pierre* qui les taillent sur les paneaux & cartons que ceux-là leur fournissent; les *scieurs de pierre* qui les scient & les débitent; les *poseurs* qui les placent, quand elles ont été élevées & guindées avec des engins; les *hallebarbiers* qui portent les leviers qui servent à mettre les pierres en chantier, pour les tailler, & à les charger sur les chariots & binards, pour les conduire au pied des engins; les *piqueurs* qui font travailler les *maçons* ou *limousins*, & qui en tiennent les rolles, les *chasse-avant* qui conduisent & font marcher les ouvriers & les chariots, & qui empêchent qu'on ne perde du tems dans les atteliers; les *louveurs* qui font les trous dans les pierres pour y placer les louves de fer qui servent à attacher les cables avec lesquels on les éleve, sont encore de ces ouvriers employés dans la *maçonnerie*. Il y en a encore beaucoup d'autres, comme les *aides-maçons* & les *aides-limousins*, nommés ordinairement *manœuvres*, parce qu'il gachent le plâtre, le sassent & en battent les gravois, ou courroient diverses sortes de mortier, & enfin

les goujats qui portent le mortier sur leurs épaules ou sur leur tête, avec l'instrument nommé l'*oiseau*.

Les instrumens & outils, les engins & autres machines dont les *maçons* & les *ouvriers* employés à les servir, se servent, sont en très-grand nombre: & la plûpart, quoique propres à la maçonnerie, sont encore communs à plusieurs autres arts & métiers.

Les instrumens & outils sont les moufles & les poulies, le pied de chevre & la pince, la fiche ou couteau à mortier, les couteaux à scier, les scies ou dentelées, ou sans dents, le brancart, la civiere, les chariots, le bourriquet, le binard, le bar, le baquet à mortier, l'auget & l'auge, le pic, la pelle de bois, la rape, la rondelle, le crochet, les riflards brételés, les gougues, le maillet, le fer quarré, le ciseau à ciseler, la feuille de sauge & la pioche, le descentroir, le gurlet, la langue de bœuf, les marteaux brételés, la masse de fer, le coin de fer, les têtus, la truelle brételée, celles à plâtre, à chaux & à sable, le compas commun & le compas à fausse équerre, les rabots à corroyer le mortier, l'oiseau, le niveau, la louve avec son esse & ses louveteaux, & le ciseau à louver, l'équerre, la fausse équerre, la sauterelle, le buveau, la régle à mouchette, la régle commune, le plomb à régle, le plomb à achas & le lévier..... Les *machines* & les *engins* sont l'engin proprement dit, la chévre, les escoperches, la grue, le gruau, le vindas, le singe, les rouleaux simples & sans fin, avec les cordages & trousses nécessaires pour les faire agir & mettre en mouvement. Voyez *l'explication de tous ces mots à leurs articles.*

MAÇONNAGE, ouvrage fait par un maçon. Ce sont les *maîtres maçons* & *jurés-experts* qui, avec les greffiers de l'écritoire, réglent les difficultés qui arrivent en fait de maçonnage, soit pour la bonne qualité de l'ouvrage, soit pour les toises. Un *maître maçon* est garant de la solidité de son ouvrage pendant dix ans. La jurisprudence des arrêts à réduit la garantie des ouvriers à ce terme. Elle duroit pendant quinze ans chez les Romains. Un *maître maçon* n'est point déchargé de la garantie des dix années, en disant que son ouvrage est conforme aux plans & devis, parce qu'il doit exécuter ces plans & devis conformément aux régles de l'art, & de maniere que les ouvrages soient solides & permanens. Il y a une jurisdiction à Paris pour juger, en premiere instance, les contestations qui surviennent entre les *maîtres maçons*, pour raison de leur art & métier. Les appels se portent au parlement, ceux qui l'exercent s'appellent *Généraux des œuvres de maçonnerie de France*. Elle a ses procureurs particuliers, & n'a été établie qu'en 1645.

MAÇONNERIE : par ce mot, on entend & l'art de *maçonnerie* & l'ouvrage du *maçon*. Dans le premier sens, on dit; ce *maître maçon*, cet *entrepreneur* s'entend bien en *maçonnerie*, pour dire qu'il est expert dans l'art d'ordonner & de conduire un bâtiment. Dans le second sens, on dit: Il y a pour dix, vingt, trente mille livres de *maçonnerie* dans cette maison, pour dire que le seul ouvrage des maçons revient à cette somme.

Les especes de *maçonneries*, dans les bâtimens, se réduisent à cinq. 1. La *maçonnerie* en liaison, c'est la meilleure de toutes, & est celle qui est construite de carreaux & de boutistes de pierres posées en recouvrement les unes sur les autres.

2. Celle de brique qui se fait avec

de la brique cuite, posée en liaison, & proprement jointée avec du plâtre & de la chaux.

3. Celle de moilon, où les moilons sont d'appareil, bien équarris, posés de niveau, & piqués en parement.

4. Celle de limosinage qui se fait avec du moilon sans parement.

5. Celle de blocage qui est la moindre de toutes, & qui se fait avec des pierrailles jettées à bain de mortier.

MACOQUER; c'est le fruit du calebassier, arbre de l'Amérique, fruit semblable à nos melons, ou citrouilles, d'un goût fort agréable.

MACREUSE, oiseau qui participe de la nature du poisson. Il a l'apparence du canard, & demeure presque toujours sur la mer où il plonge jusques dans le fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont il se nourrit. La *macreuse* vit aussi d'insectes, de plantes marines & de poissons. Ses aîles sont fort petites, à proportion de son corps, ce qui fait qu'elle ne vole qu'avec peine, & qu'elle ne s'éleve jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds, qui sont très-foibles, lui servent plutôt de nageoires que de pieds, & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau, qu'à voler. En effet lorsqu'elle se veut transporter d'un lieu dans un autre, elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds & de ses aîles, & court ainsi avec beaucoup de vîtesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large, avec une élevation considérable au-dessus des narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs : les doigts qui le sont aussi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes du mâle sont noires, celles de la femelle sont grises.

La chair de la *macreuse* est dure, coriasse & d'un suc grossier, & a le goût marin & sauvage. Elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément, en examinant ce qui en découle, quand on la fait rôtir, son foie, sur-tout, abonde en huile. La *macreuse noire* passe pour la meilleure, la grise, qui est la femelle, & qu'on appelle communément *bisette*, est plus coriasse. On peut, si non en tout, du moins en partie, corriger, par le moyen des assaisonnemens, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la *macreuse*.

On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une sausse au beurre, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet oiseau n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La *macreuse* apprêtée encore au chocolat perd beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vuidée, & on la fait blanchir sur la braise, ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, ou on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier & des fines herbes, après quoi on prépare un peu de chocolat de la même maniere que si c'étoit pour le boire, & on le verse dessus la *macréuse*. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que l'on veut, on remarque qu'elle est beaucoup moins coriasse, ainsi préparée, que d'aucune autre maniere; ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat qui, en pénétrant la chair de la *macreuse*, en attendrit les fibres. On fait encore de cet oiseau, un mets assez

bon en le faisant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thym, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge & de beurre. Ce que nous venons de dire suffit pour faire connoître les avantages qui en résultent. On permet l'usage de cet oiseau dans le carême, & on en fait encore des terrines, des potages aux navets, & même des pâtés.

MACULATURE, *en terme d'imprimerie*, sont les mauvaises feuilles de papier blanc, ou celles qui sont mal imprimées. Elles ne servent qu'à empaqueter des livres ou autres marchandises..... Les marchands papetiers donnent le nom de *maculature* à une sorte de gros papier grisâtre qui sert à envelopper les rames de papier.

MADA-DOURO, ou MÆDA-DOURO : c'est une monnoie d'or de Portugal, qui vaut six piéces de huit.

MADAME, *Cuisse-madame*, poire, espèce de rousselet, dont la chair est entre tendre & cassante, un peu musquée & fort agréable, quand elle est bien mûre, & accompagnée d'une eau assez abondante; cette poire & le gros blanquet sont les premieres raisonnablement grosses & bonnes, qu'on ait dans le mois de Juillet. L'arbre qui donne ce fruit, porte de fort beaux buissons : le seul défaut que *la Quintinie* y trouve, c'est qu'il est difficile à donner du fruit, mais du moment qu'il a commencé, il fait des merveilles.

MADAME D'HUMIERES : *Morin* donne ce nom à un œillet de couleur de rose claire, dont la fleur est d'un grand blanc, tracé de gros panaches. Sa plante est tardive à prendre racine. Elle devient forte & robuste; mais l'œillet creve, si on lui laisse cinq boutons.

MADAME DORIEUX, est un autre œillet qui ne diffère en rien du précédent, sinon que sa couleur est plus pâle.

MADELENE, ou MAGDELENE, poire assez grosse, verte & passablement tendre, approchant beaucoup de la figure des bergamottes, qui mûrit dans les commencemens de Juillet, & est ainsi des premieres poires d'été. Quand elle est jaune, elle est passée & pâteuse : il faut la cueillir, quand elle commence à jaunir.

MADELENE : nom de pêche, dont il y a deux espèces, la blanche & la rouge. La blanche commence à mûrir à la mi-Août, & fournit en Septembre. Quand elle est en bon fonds, & bien exposée, c'est une excellente pêche; mais les fourmis en sont très-friandes..... La *madelene rouge*, qui est la même que la *double troye* & la *paysanne*, mûrit aussi à la mi-Août : elle est sujette à devenir jumelle, ce qui l'empêche de devenir un beau fruit. La chair en est un peu fine, & le goût assez bon. En de certains lieux elle fait des merveilles en grosseur, & est d'un très-bon goût.

MADOUINE : c'est la pistole de Piémont, qui vaut dix livres seize sols huit deniers de France.

MADRAGUE, espèce de filet, fait de corde de jonc, dont on se sert sur les côtes de Provence, pour la pêche du thon.

MADRÉ, *bois madré*; c'est du bois veiné comme du noyer, du hêtre, &c. *Madré* se dit aussi d'un oiseau de fauconnerie qui a mué.

MADREPORE, production de la mer qui est dans la classe des *lithophytes*, pierres plantes. Le *madrepore* en est une espèce particuliere, qui est différente du corail par ses branches percées des trous, disposées, assez souvent en étoiles.

La couleur de ce *lithophyte* eſt blanche, quelquefois griſe, & quelquefois rouge, marquée de blanc. Voyez *la claſſe des lithophytes dans la conchyliologie* de M. d'Argenville, ou dans *le Dictionnaire raiſonné des animaux*.

MADRIER, poutre plate, ou groſſe planche de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur, qui ſert à divers uſages dans la charpente d'un bâtiment.

MADRURE : ce ſont les veines de couleurs & de figures différentes qui paroiſſent ſur le bois. *Madrure* ſe dit auſſi, chez les pelletiers, des taches qui ſont ſur les peaux du tigre, du léopard, de la panthere, du chat, & de quelques autres. Il y a auſſi non ſeulement des oiſeaux de fauconnerie, mais encore d'autres oiſeaux qui ont des *madrures*. La grive, par exemple, eſt ſi grivelée qu'on pourroit dire qu'elle eſt madrée.

MÆNA, eſpèce de hareng, marqué de chaque côté, d'une tache ronde, noire, azurée ou jaune, quelquefois variée par tout le corps, de beaucoup de couleurs différentes. Cette eſpèce eſt auſſi bonne que le *hareng ordinaire*. Voyez *Hareng*.

MAGALAISE, & *Magne*, ou *Magneſe*, dans Trévoux *Magneſie*, minéral aſſez ſemblable à l'antimoine, à la réſerve qu'il eſt plus tendre, & qu'au lieu d'aiguilles, on y voit de petits brillants. On le tire en morceaux de différentes groſſeurs & figures, de quelques carrieres de Piémont. Il faut choiſir ce minéral tendre, brillant, le moins rempli de roches & de menu que l'on pourra. Il y a de la *magalaiſe* griſe & noire. La premiere eſt très-rare, les émailleurs & les potiers de terre ſe ſervent de l'autre. Les verriers en emploient auſſi pour purifier leur verre, mais en petite quantité, parce qu'autrement ils lui donneroient un œil ou trop bleu, ou trop couleur de pourpre.

MAGASIN, lieu où l'on ſerre des marchandiſes, ſoit pour les vendre en piéces, comme on dit, *balles ſous corde*, ce que font les marchands en gros, ſoit pour les y réſerver & garder juſqu'à ce qu'il ſe préſente une occaſion de les porter à la boutique, comme font les marchands en détail. Ceux-ci donnent auſſi le nom de *magaſin* à leur arriere-boutique où ils mettent les meilleures marchandiſes dont ils ne veulent pas faire de montre.

Les grands paniers que l'on met au devant & par derriere des carroſſes, coches, carioles, & autres voitures publiques, ſont nommés *magaſins*, parce qu'on y met les hardes, malles & caſſettes des perſonnes qui vont par ces voitures, ou ballots, balles & caiſſes de marchandiſes que les marchands envoient à leurs correſpondans.

Un *marchand en magaſin* eſt celui qui ne tient point de boutique ouverte ſur la rue, & qui vend en gros ſes étoffes & ſes marchandiſes. On appelle *garçon de magaſin*, ou un apprentif marchand qui, après ſon apprentiſſage, ſert chez les *marchands en magaſin* pour ſe fortifier dans le négoce par une plus longue expérience, & le *garde-magaſin* eſt celui qui a ſoin des marchandiſes qui ſont enſermées dans un *magaſin*, ſoit pour les délivrer par les ordres du maître, ſoit pour en recevoir de nouvelles quand elles arrivent.

On dit des marchandiſes qui ne ſont plus de mode ou de débit, que c'eſt un *garde-magaſin*; c'eſt pour le gros, ce qu'eſt un *garde boutique* dans le détail.

MAGDALEON : les épiciers donnent ce nom à des pains de ſoufre, en forme de cylindre, qui ont ſix pouces de long ſur dix-huit lignes de diametre.

MAGISTRAT : les *magiſtrats* ſont des perſonnes établies par le roi pour rendre la juſtice à ſes ſujets. La qualité de *magiſtrat* n'appartient qu'aux juges royaux, & ne ſe dit guères que des grands officiers; mais il y en a qui prétendent que lorſqu'un ſeigneur a haute, moyenne & baſſe juſtice, ſon juge doit être regardé comme *magiſtrat* dans le détroit de ſa juriſdiction. L'injure faite à un *magiſtrat*, dans ſes fonctions, eſt punie comme crime de léſe-majeſté; & on punit auſſi très-ſévérement celles qui lui ſont faites, lorſqu'il eſt revêtu des habits de la *magiſtrature*.

MAGNAN : c'eſt le nom qu'on donne, en pluſieurs provinces du royaume, aux chaudronniers. Voyez *ce mot*.

MAGNE, ou MAGNESE. Voyez ci-deſſus *Magalaiſe*.

MAGNESIE. *Voyez* le même mot.

MAGNETTE, nom qu'on donne à une toile fabriquée en Hollande. Voyez *Toile*.

MAGRABINE, toile fabriquée en Egypte, & qui ſe vend au Caire. La piéce eſt de vingt-huit à trente pieds de longueur, ſur ſept à huit pieds de largeur.

MAGUE, arbre fameux des Indes occidentales, eſpèce d'aloës, appellé par les Indiens *karata*, ou *carata-guacu*, & par les Eſpagnols *cardon*, parce que ſes feuilles ſont épineuſes; elles ſont fort ameres en leur extrémité, groſſes & longues environ d'une demi-aune. On en tire une eſpèce de chanvre extrémement fort, dont on fait de la ficelle, des cordes, & une étoffe qui reſſemble à du canevas de Flandre. On en tire auſſi un chanvre délié, dont on fait des filets pour prendre les oiſeaux. Sur ſes feuilles cannelées ſe ramaſſe de l'eau de pluie qui ſert à différentes maladies, à faire mourir les vers, à guérir les plaies chancreuſes & enflammées, & à ôter les taches des habits. C'eſt un arbre fort laid, dont le bois eſt léger & l'écorce aſſez deliées. Il eſt haut de vingt pieds, & gros comme la cuiſſe. Sa moëlle eſt ſpongieuſe, légere, & ſert aux ſculpteurs & aux peintres. Les Indiens en font un breuvage extrêmement fort, en le mêlant avec le maïs.

MAHALEB, ou BOIS DE SAINTE-LUCIE, eſpèce de ceriſier ſauvage, dont le bois eſt gris rougeâtre, agréable à la vue, compacte, aſſez peſant, odorant, couvert d'une écorce brune, ou d'un noir tirant ſur le bleu, dont les feuilles, pareilles à celles du bouleau, ou à celles du peuplier noir, ſont plus petites, un peu moins larges que longues, crénelées aux bords, vineuſes, d'une couleur verte & réjouiſſante. Cette arbre a les fleurs ſemblables à celles du ceriſier ordinaire, plus petites, blanches & de bonne odeur. Ces fleurs ſont ſuivies de petits fruits ronds, noirs, de la figure de nos ceriſes, amers, un peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amere; ce bois nous vient de Lorraine. Les ébéniſtes ſe ſervent du tronc de cet arbre pour leurs beaux ouvrages, & les médeçins & parfumeurs de l'amande de ſon fruit dans les compoſitions.

MAHOT, arbriſſeau rampant des Antilles, qui croît dans les marais, dont l'écorce fibreuſe, & extrêmement forte, ſert à faire des cordes.

MAHOUT, eſpèce de drap fabriqué en Angleterre & auſſi en Languedoc, Dauphiné & Provence, deſtiné pour les Echelles du Levant.

MAHUTES, *en termes de fauconnerie*, ſont le haut des ailes des oiſeaux à la partie près du corps.

MAI, cinquieme mois de l'année, à compter par Janvier.

Les ſoins d'un laboureur, pendant ce mois, ſont de faire ſarcler ſes bleds, de labourer, pour la premiere fois, les terres qui ne le ſont pas encore, de veiller à ce que tout ſoit en état dans ſa maiſon, & de faire tondre ſes brebis, ſi la chaleur commence à ſe faire ſentir, & que le beau tems s'annonce.

Dans ce mois, un jardinier doit être alerte : il a du travail, il faut qu'il ſarcle, qu'il laboure, qu'il nettoie, qu'il ébourgeonne, qu'il paliſſe, qu'il arroſe, qu'il détourne les eaux des orages, ſelon que les différens endroits d'un jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Pendant ce mois, dans un jardin fruitier, on greffe encore en couronne : on retire de derriere les échalas des eſpaliers les branches qui s'y ſont gliſſées. On pince, on taille, on ébourgeonne les pêchers : on pince auſſi les greffes en fente, & on les lie pour les aſſurer contre les vents : on ébourgeonne les poiriers, on épluche les arbricots pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop. On en fait autant aux poiriers & aux pêchers, quinze ou vingt jours après. On met en terre les arbres en mannequin, on ſort les figuiers de la ſerre, on les taille, on les arroſe, & leurs fruits groſſiſſent à la pleine lune. C'eſt dans ce même mois qu'on ébourgeonne auſſi la vigne, qu'on la lie aux échalas, ou bien qu'on la paliſſe.

Dans un jardin potager, on ſeme en Mai, comme on l'a fait les deux mois précédens, des raves parmi d'autres plantes. Pendant les pluies douces, on découvre tout ce qui eſt ſous cloche & ſous chaſſis. On ſarcle les planches enſemencées, on ſeme les haricots qui ne ſont plus en danger de périr par la gelée. On ſeme ſur couche les choux-fleurs, citrouilles, potirons & melons, mais on n'en ſeme plus, paſſé la mi *Mai*, non plus que des laitues, ſi ce n'eſt celle de Genes, la petſignaux & la laitue d'Allemagne. On ſeme en terre des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. On replante de la poirée la plus blanche, des melons, concombres & citrouilles : on taille les melons, on lie les laitues, on ſeme encore des pois de la groſſe eſpèce, on rame & on ſerfouit les autres.

A la mi *Mai*, on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme beteraves, panais, &c. ainſi que des crêpes vertes, des aubervilliers, des chicons, des impériales, du pourpier pour grainer ſur la fin du mois. Pendant ce mois, on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraiſiers & aux laitues pommées, & aux chenilles vertes qui rongent les groſeilliers.

Dans un jardin à fleurs, au commencement de *Mai*, s'il n'y a plus d'apparence de gelée, un jardinier ſoigneux commence la premiere toute des paliſſades, des bouis, filarias, ifs, épicias, &c. ſort de la ſerre, au premier quartier de la lune, les orangers, met en caiſſe ceux qui en ont beſoin, taille les jaſmins, ſeme les plantes annuelles pour avoir des fleurs tout l'été, ſur-tout les amarantes, les muſcipula, ou attrappe-mouches, les ſoucis, les ſcabieuſes, les cyanus, les penſées, &c. On plante auſſi des marguerites, des oreilles d'ours, des narciſſes; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre. On tranſplante encore les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on ſépare les juliennes pour

les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de bouture, & on recueille la graine d'anemone.

C'est dans ce mois qu'un curieux a un émail de fleurs de toutes espèces, comme tulipes, giroflées, primeveres, juliennes, marguerites, jacinthes, pensées, violiers, anémones, narcisses, œillets de montagne, œillets de poëte, cyanus, iris, géranions, fraxinelles, renoncules, ancolies, hémérocales, véroniques, asphodeles, martagons, lys, flammes, pieds d'alouette, jacées, muguet, pivoines, fleurs d'oranges, lilas, tréfle jaune, siringa, roses, chevrefeuilles, &c.

Dans le mois de *Mai le jardin potager* donne quantité de verdure, salades, raves, asperges & concombres, des premiers pois, des fraises, même quelques cerises & des chicons blancs, quand ils ont été élevés sur couche & qu'on en a replanté de bonne heure.

MAI, *chez les vendengeurs*, se dit du fond d'un pressoir où l'on met les choses que l'on veut fouler & presser, comme les raisins, les pommes, poires pilées, pour en exprimer le suc. Ce fond de pressoir qui consiste en planches, doit être bien joint pour que le moût ne s'enfuie pas.

On donne aussi le nom de *mai* à une espèce de coffre plus étroit par en-bas, ou en demi-rond, qui sert à pétrir & à demêler la farine avec de l'eau tiéde, & en faire de la pâte, dans laquelle on met du levain ou du leveton de bierre pour la faire lever.

MAI, est encore un arbre ou gros rameau de verdure qu'on plante au premier jour de *Mai*, devant la porte d'une personne qu'on veut honorer. Tel est le *mai* que les clercs de la bazoche du parlement de Paris plantent tous les ans dans la cour du palais, appellée la *cour du mai*.

MAIDAN, ou MAYDAN : on donne ce nom dans presque toute l'Asie, aux places publiques destinées pour le commerce, & où se tient le marché des denrées & des marchandises.

MAIDIN : c'est une monnoie d'argent, qui a cours en Egypte, & qui vaut depuis dix-huit jusqu'à vingt-un deniers de France.

MAJESQUE : suivant la coutume du Béarn, c'est un droit domanial dans cette province de vendre seul son vin pendant tout le mois de Mai, privativement à tout autre.

MAJESTUEUSE ; (La) c'est, *en terme de fleuriste*, un œillet qui est un pourpre sur un fin blanc ; sa fleur est grosse & sa plante vigoureuse, son verd bien conditionné. On ne lui laisse que cinq boutons.

MAJEUR, l'âge pour acquérir la majorité est fixé par le droit, & par presque toutes les coutumes du royaume, à vingt-cinq ans : il en est quelques unes, comme, par exemple, celle de Normandie & des Pays-Bas, qui la fixent à vingt ans. Le domicile du pere régle la majorité des enfans. Ainsi quoique le fils d'un homme domicilié à Paris, soit élevé & demeure en Normandie, il n'est *majeur*, en Normandie, qu'à vingt-cinq ans. De même, si le pere est domicilié en Normandie, ou si la succession y est ouverte, les enfans nés en Normandie, soit mâles ou femelles, seront *majeurs* à vingt ans à Paris, & pourront régir, gouverner & administrer leurs biens situés sous l'empire de la coutume de Paris, sans être obligés de se faire émanciper. Il n'y a point d'âge certain pour la *majorité* de ceux qui se mêlent de commerce, & les mar-

chands sont réputés *majeurs* pour le fait des marchandises, dès le moment qu'ils entrent dans le négoce.

MAIGRE, *en cuisine*, un repas en *maigre*, est celui où l'on ne sert que du poisson ou des légumes apprêtés de différentes manieres. Il y en a qui regardent le *maigre*, ou l'abstinence des viandes comme incompatible avec la santé. Ce régime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des *alimens maigres*, & qu'on n'en pervertisse point la qualité par l'abus des assaisonnemens, on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons, &c. Les moines de la Trape qui ne se nourrissent que de légumes, les Chartreux, les Bénédictins réformés & autres ordres, tant en hommes qu'en femmes, qui ne connoissent l'usage des viandes que dans les maladies, menent, la plûpart, une très-longue vie, en faisant toujours *maigre*; mais si le *maigre* n'est pas incompatible avec la santé, il ne faut pas dire pour cela qu'il est plus salutaire que l'usage de la viande; c'est même une opinion aussi opposée aux principes de la bonne physique, qu'à l'expérience, que de soutenir que les *alimens maigres* sont plus nourrissans, qu'ils se digérent mieux, qu'ils engraissent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus lactueux, plus abondant, & qu'ils donnent par conséquent plus d'embonpoint.

Ecoutons M. Andry sur une matiere aussi intéressante pour la nature humaine. Le propre de l'aliment, dit-il, est de réparer la substance du corps, à mesure qu'elle se dissipe, & une nourriture qui rempliroit sans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puisque nous ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons. Sur ce principe, l'aliment le plus parfait sera celui dont les parties auront plus de disposition à se tourner en notre substance, non en cette substance superflue qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps, & qui, loin d'augmenter & d'entretenir les forces, ne sert qu'à les accabler, mais en cette humeur balsamique qui fait le soutien de la vie, & dont les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu.

Un aliment, pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop aqueux, ni trop terrestre. S'il est trop terrestre, il ne sçauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez simples pour pouvoir être mises en œuvre. S'il est trop aqueux, il n'en sçauroit donner qui ait assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires. Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs : autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer; & il ne passe en notre nature, qu'après l'avoir considérablement changée.

Suivant ces réflexions, continue M. Andry, il est aisé d'appercevoir que la nature la plus convenable à l'homme, considéré dans son état présent, (car avant le déluge il étoit plus sain) ne sçauroit être les légumes, les herbages, les racines, les fruits, les poissons. La terre domine dans les légumes, l'eau dans les herbages & dans les poissons, la terre & l'eau dans les racines, la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres, ainsi que l'analyse nous l'apprend, & entre les végétaux qui servent à notre nourriture, il y en a plusieurs dont les principes actifs sont plus développés qu'il ne faut, pour la perfec-

tion d'un aliment convenable à l'homme, ainsi que l'on voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques autres, &c.

L'aliment donc le plus sain & le plus nourrissant pour l'homme, est celui qui ne renferme ni trop de terre, ni trop de flegme, & dont les principes actifs ne sont point trop développés. Ces conditions qui manquent dans la plûpart des *alimens maigres*, se trouvent dans la chair des oiseaux & des quadrupedes qui nous servent de nourriture. Cette chair n'est ni trop terrestre, ni trop aqueuse; les principes actifs qu'elle contient sont si concentrés & si intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite sur la langue qu'une saveur, telle qu'il la faut pour détacher la salive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

On ne nie cependant pas que la plûpart des *alimens maigres*, & sur-tout des poissons, ne soient de bons alimens; mais il ne suit pas de-là qu'ils soient meilleurs que la viande & qu'ils nourrissent davantage.

MAILLE ou OBOLE, petite monnoie imaginaire, ou de compte, estimée la moitié d'un denier tournois, ou la vingt-quatriéme partie d'un sol tournois. La *maille* a été autrefois une monnoie courante, ou la plus petite de celles qui ont eu cours en France. On donnoit encore le nom de *maille*, parmi le peuple, au dernier tournois, sous Henri IV, à ces plus petites des especes courantes.

MAILLE, *chez les marchands orfévres & chez les monnoyeurs*, est une sorte de petit poids, qui vaut deux felins.

MAILLE, *dans les manufactures de bonneterie*, se dit du travail entrelacé de bas, camisolles & autres ouvrages de soie, de laine ou autres matieres, qui se font au tricot, ou au métier. Plus le fil dont un bas est fabriqué, & filé fin, plus la *maille* est fine; & plus le fil est filé gros plus la maille est grosse.

MAILLE, se dit aussi du tissu de plusieurs filets de fer, dont étoient autrefois composées diverses sortes d'armures, comme les hauberts. On en faisoit des gants & des especes de jambiers. Les chevaux même en étoient souvent entierement couverts.

MAILLE, est encore une ouverture en forme de lozange, qui étant plusieurs fois répétée, sert à faire les treillis de fer ou de léton. Cet ouvrage se vend au pied en quarré, plus ou moins, suivant que la *maille* est large ou étroite, ou que le fil est gros ou menu. Ce sont les maîtres épingliers qui font les *treillis à mailles*.

MAILLE, *parmi les pêcheurs de poisson de mer ou d'eau douce*, est l'ouverture quarrée, & diverses fois recommencée, faite avec du fil, ou de la lignette, & travaillée avec une espece d'aiguille de bois, qui compose les filets des pêcheurs. Les ordonnances de la marine, ont déterminé la largeur que doivent avoir les *mailles* de chaque filet, à raison de la pêche où on les emploie; & les ordonnances des eaux & forêts ont fixé sur un seul moule les *mailles* de tous les filets à pêcher en riviere. Il y a les *mailles à lozanges*, qui sont celles dont la pointe est en haut, lorsque le filet est tendu; les *mailles quarrées*, qui sont celles qui paroissent rangées en damier, lorsque le filet est tendu. Il y a encore les *mailles doubles*. Les *mailles* pour les filets à prendre des petits oiseaux sont les mêmes que pour les filets à prendre de petits poissons.

MAILLE, *parmi les jardiniers*,

se dit de l'œil d'où sort le fruit des melons & des concombres. Ils appellent aussi *mailles*, des ouvertures qu'ils laissent dans un treillage qu'ils font avec des échalas. Ces *mailles* sont de sept à huit pouces de large sur neuf, ou de quatre sur cinq, selon que l'on veut que le treillage soit maillé près. Les *mailles* sont plus près-à-près pour les treillages en ornemens, que pour ceux en expalier. Un treillassier fait connoître en son art son adresse & son industrie, lorsqu'il maille juste & bien à plomb.

MAILLÉ : on dit que des *perdreaux sont maillés*, quand leurs plumes changent de couleur, & qu'ils deviennent forts.

MAILLEAU, petit instrument de bois en forme de maillet, dont les tondeurs de draps se servent pour faire mouvoir celui des deux couteaux des forces à tondre, que l'on nomme le mâle. Quand le *mailleau* n'a point de manche, on lui donne le nom de couteau.

MAILLER une toile de batiste, c'est la battre sur une pierre de marbre, avec un maillet de bois bien uni, pour en abattre le grain, & lui donner un œil plus fin.

MAILLER un treillis de fil de fer ou de léton, un treillage, un filet de pêche, ou pour prendre des oiseaux. Voyez ci-dessus *Maille*.

MAILLET, gros marteau dont se servent plusieurs ouvriers & artisans qui travaillent du ciseau, tels que sont les sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, maçons, menuisiers, charpentiers, &c. Le *maillet* est composé de deux piéces, du manche & de la masse. Les *maillets* des menuisiers & charpentiers sont ordinairement équarris; ceux des sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre & maçons sont plus ronds. Ceux des vanniers ont la tête en forme de cube, de quatre pouces en quarré : ils s'en servent pour frapper sur l'instrument appellé la beccasse, lorsqu'ils veulent border les hottes de clôture & les vans à vanner les grains..... Le *maillet* des fondeurs des petits ouvrages est plus gros & plus pesant que celui des menuisiers. C'est avec ce *maillet* qu'ils réduisent en pélotes le cuivre en feuilles, qu'ils veulent mettre à la fonte.... Les carriers ont des *maillets*, qui sont de grosses masses de fer de différens poids, dont ils se servent à frapper les coins de fer, avec lesquels ils coupent la pierre. Ils ont ordinairement trois *maillets*, un de quarante-cinq livres, un de vingt, & un de quinze.

Les plombiers & les tonneliers ont aussi leurs *maillets*, mais différens de ceux dont on vient de parler. Le *maillet* des tonneliers à la masse très-plate & n'a guères plus d'un pouce & demi dépaisseur : sa forme est quarrée, plus longue que large, un peu ceintrée par en-haut, & échancrée par le bas. Le manche est placé dans l'épaisseur de la masse. Les tonneliers s'en servent à enfoncer & à faire joindre les cerceaux; & il est plat, afin qu'il se couche le long de la piece en frappant le cerceau...Pour le *maillet* des plombiers, ce n'est proprement qu'un *demi-maillet* de sculpteur, c'est-à-dire, une masse coupée en deux dans sa longueur, ensorte qu'un côté est plat & l'autre en demi cercle. Le manche est placé dans le demi-cercle, mais couché & parallele à la section du cylindre. On s'en sert pour battre le plomb par le côté qui est plat, & quelquefois pour frapper sur des outils par l'un des bouts.

Les tourneurs & les nattiers se servent aussi des *maillets*, mais plus pesants & à plus long manche, pour battre sur la pierre la paille mouillée qu'ils emploient, les uns pour empailler les chaises qu'ils

font, & les autres pour tracer & faire leurs nattes. . . . Les chaudronniers ont des *maillets* de buis pour les diverses façons qu'ils donnent à leurs ouvrages, en les fabriquant à froid. Ils en ont de gros, de petits & de médiocres, les uns pour faire la quarre des chaudrons, les autres pour redresser & enlever l'ouvrage.

MAILLIER, est l'artisan qui fait des armes, composées de petites chaînettes ou mailles de fer. On l'appelle *chaînetier*.

MAILLON, espece de petit anneau d'émail, qui, dans les métiers des ferandiniers gaziers, sert à attacher les lisettes aux plombs.... Les horlogers appellent *maillon* une petite piéce d'une forme ovale, percée de deux trous, pour faire des chaînes de montre.... Il y a des jardiniers qui appellent aussi *maillon* un nœud qu'ils font, quand ils lient avec de l'osier les perches & la vigne d'une treille.

MAILLURE, *en fauconnerie*, sont les taches, mouchetures, diversités de couleurs, qui forment des mailles sur les plumes de l'oiseau de proie.

MAIN, se dit figurément de plusieurs choses dans le commerce & parmi les artisans.

Acheter une chose de la *premiere main*, c'est l'acheter sans qu'elle ait passé par les mains des revendeurs. Les marchands en gros n'achetent que de la *premiere main*, & les détailleur de la seconde. C'est un grand avantage dans le négoce d'avoir les choses de la *premiere main*, & c'est de cet avantage que les Hollandois sçavent si bien profiter dans le commerce des épiceries.

MAIN D'ŒUVRE, s'entend *dans les manufactures*, de l'ouvrage que fait le fabriquant, & du prix quel'entrepreneurluien donne.

MAIN, se dit, *en méchanique*, de plusieurs crampons ou esses qui servent à tirer quelques fardeaux en haut. On dit la *main* d'une corde à puits, la *main* d'une louve, la *main* d'un engin, d'une chevre, d'une gruë, &c. ..... *Main* est aussi un morceau de cuivre, de fer, ou de bois, qui soutient l'axe ou boulon, autour duquel roule une poulie... *Main*, les menuisiers appellent la *main d'un sergent*, l'instrument dont ils se servent pour coller ou cheviller leurs ouvrages; c'est un crochet mobile qui monte ou qui descend le long de la barre de fer, qui est la principale piéce de cet instrument.

Les banquiers, commis, caissiers donnent le nom de *main* à un instrument de cuivre ou de ferblanc, qui lui sert à ramasser sur leur comptoir ou bureau l'argent qu'ils on compté ou pesé, pour le mettre plus facilement dans les sacs. Cet instrument appellé *main*, à cause de son usage, est long d'environ dix pouces, large de cinq à six, de figure quarrée, avec une espece de poignée par en-haut. . . . *Main*, chez les horlogers, est une piéce qu'ils emploient quelquefois dans les répétitions.... *Main de carosse*, se dit des morceaux de fer attachés au bas du corps du carosse, par où l'on passe les soupentes, pour le soutenir en l'air.... Les cordons ou gros tissus de soie attachés dans le carosse, le long des portieres, pour y monter plus aisément, ou pour s'y défendre des cahots, est appellé *main*.... *Main de pressoir* est ce qui sert à relever le marc.

MAIN; poids des Indes Orientales, qni ne sert guères qu'à peser les denrées qui se consument pour l'usage de la vie. Voyez *Marc*.

MAIN DE PAPIER, assemblage de vingt-cinq feuilles de papier

pliées en deux : chaque rame doit être composée de vingt mains.

MAIN D'OUBLIES, certain nombre d'oublies. Voyez *Oublie.*

MAIN, *en fauconnerie*, ce sont les serres de l'oiseau : on dit du faucon, qu'il a la *main* habile, fine, bonne, forte, déliée & bien onglée. Les oiseaux de proie ont quelquefois les *mains enflées*, ce qui leur vient de différentes causes. Et on remarque qu'ils souffrent à ces parties, lorsqu'au lieu de se tenir fermes dessus, on les voit tantôt se porter sur une *main* & tantôt sur l'autre.

MAIN, *en terme de manége*, sont d'abord les pieds de devant du cheval. Un cheval beau de la *main en avant*, est un cheval qui a la tête belle & l'encolure. Un cheval mal-fait de la *main en arriere*, c'est un cheval mal fait de la croupe & du train de derriere.... La *main de la bride* est la main gauche du cavalier. La *main de la lance*, est la droite.... Un *cheval de main*, est un cheval qu'on mene *en main* sans monter dessus, & un *cheval à deux mains* est un cheval qui sert à la selle & à la charrue.

MAIN *au barreau*, signifie puissance publique. *Main-morte*, c'est une chose saisie, mise sous l'autorité de la justice ; & *main levée* indique la délivrance des biens saisis judiciairement. Voyez *le Dictionnaire civil & canonique* sur les termes des *main-tenue*, *main de justice*, *main-forte*, &c.

MAIN-MORTE : ce terme a deux sens différens. Dans l'un il signifie les gens d'église, les corps-de-villes, les hôpitaux, les habitans d'un village, & généralement toutes les communautés qui sont perpétuelles, & qui par subrogation de personnes, sont censés toujours être les mêmes corps.

Dans l'autre sens, ce mot signifie un droit seigneurial en vertu duquel les vassaux sont de condition servile, & à cause de cette servitude, ils sont nommés *serfs* par quelque coutume. Voyez, sur cette espece de *main-morte*, *la Jurisprudence actuelle.*

MAIN-SOUVERAINE. Comme les fiefs relevent tous du roi, soit directement, soit indirectement, si deux seigneurs prétendent la mouvance d'un même fief, le vassal propriétaire de ce fief ne pouvant en même tems reconnoître plusieurs seigneurs, & ne pouvant pas non plus en reconnoître un au préjudice de l'autre, doit se faire recevoir par *main-souveraine*, c'est-à-dire, par les officiers du roi, auquel l'hommage se rapporte toujours comme à la source. Voyez *l'ouvrage ci-dessus cité.*

MAINTENIR *& garder le change*, en terme de chasse, c'est quand les chiens chassent toujours la bête qui leur a été donnée, & la maintiennent dans le change.

MAJORITÉ, tems où l'on devient majeur. Voyez *ce mot.* La *majorité* des marchands commence au moment qu'on commence à entrer dans le commerce, ce qui cependant ne s'entend que pour ce qui regarde le négoce : car pour les autres engagemens qui n'y ont pas rapport, on reste comme auparavant en minorité, & sous la puissance paternelle..... A Paris, où l'on ne peut être reçu qu'à vingt ans, la *majorité* n'est réputée commencé que du moment que le jeune marchand entre dans la vingt-unieme année.... Dans les villes où, par les statuts des communautés, la reception à la maîtrise est avancée ou reculée en-delà, ou au-deçà de vingt ans, la *majorité* doit suivre le tems fixé par ces réglemens ; mais dans les villes où il n'y a point de maîtrise, le *mineur* doit être réputé

majeur, aussi-tôt qu'il commande à faire le commerce pour son compte particulier. Voyez le *Parfait Négociant*; *par M.* SAVARY.

MAIRAIN, ou MERRAIN, petites planches de chêne plus longues que larges. Il y en a de deux sortes, le *merrain* à panneaux, propre pour la menuiserie, & l'autre destiné pour faire des douves que l'on nomme *merrain* à futailles. Le *merrain* à panneaux a depuis un jusqu'à quatre pieds de long; celui de quatre pieds doit avoir un pouce, ou un pouce & demi d'épaisseur: celui d'au dessous n'en doit avoir qu'un; l'un & l'autre a au moins six pouces de large, & sert à faire du parquet & d'autres ouvrages de menuiserie.... Le *merrain à futailles*, appellé aussi *bourdillon*, *bois douvin*, *bois à baril*, *bois à pipe*, & *bois d'enfonçure*, est différent, suivant les lieux & les tonneaux auxquels il est destiné: celui pour les pipes est de quatre pieds de long; celui pour les muids, de trois pieds; celui pour les barriques & demi-queues, de deux pieds & demi. Leur largeur est depuis quatre pouces, jusqu'à sept, & leur épaisseur de trois quarts de pouces ou neuf lignes. Les piéces au-dessous sont réputées de rebut. Le *merrain* destiné pour les enfonçures, ou fonds des tonneaux, ne doit avoir que deux pieds de long, six pouces au moins de large, & depuis sept jusqu'à neuf lignes d'épaisseur.

En Champagne, en Bourgogne, Orléanois, Touraine, Anjou, Bordelois, & ailleurs où il y a de grands vignobles, il se fait une grande consommation de *merrain* à futailles. Les pays de cidre & de poiré, comme en Normandie, font aussi une grande consommation de *mairain*. Les Hollandois, qui tirent du nord, par la mer Baltique, & de Hambourg, par la voie de l'Elbe, une quantité prodigieuse de *merrain de futailles*, en vendent aux François, aux Italiens, aux Espagnols, &c..... Les échalas, dans la coutume de Paris, sont de *merrain en treillis*.

MAIRE: c'est aujourd'hui un premier officier de ville qui préside aux consuls & aux échevins en plusieurs villes, comme à Dijon & à Bourdeaux..... Le *maire* de Londres est le premier magistrat, entre les mains duquel est le gouvernement de cette capitale de l'Angleterre.... Les *maires* du palais, sous la première & seconde race de nos Rois, étoient les grands maîtres de la maison du Roi; & sur la fin de la seconde race on les appella *Ducs des Ducs*, ou simplement *Ducs de France*.

MAIS, ou *Bled d'Inde*, ou *Bled de Turquie*; il est différent par la couleur de ses épis. Il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus & de bigarrés de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce; car la farine en est toujours blanche: le grain est attaché à un gros gland ou bouton, & ne vient point en épi. Il y a deux sorte de *maïs*, le dur qu'on mange au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau: l'autre est tendre & délicieux. Ce bled est fort commun dans la Bourgogne, la Franche-Comté & la Bresse. Il vient assez aisément: il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'inconvéniens, comme le froment. On en fait de la pâte pour engraisser les chapons. Le pain de *maïs* est ordinairement assez blanc & plus doux, quelquefois plus grossier que celui du bled ordinaire. Le *maïs* est aussi plus chaud. Au reste, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges. Le froid lui est contraire; il en vient beau-

coup en Espagne. On fait, avec de sa farine, des bignets, de la galette & des biscuits : des tuyans du *maïs* qui sont fort doux, avec le grain, quand il est mûr, il se fait d'excellent miel, en y mêlant quelques ingrédiens : on en fait même un breuvage qui enivre soudain ; c'est pourquoi il est défendu. Ses feuilles & ses tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Le son est assez tendre, & peut faire d'assez bon pain. C'est ainsi que l'Auteur de l'*Ecole du potager parle du maïs*.

Les sauvages qui usent de ce bled ne sont point travaillés d'obstruction, & n'ont jamais mauvaise couleur. C'est leur meilleur remede contre les maladies aigues. Les Mexicains en font un breuvage que les médecins donnent au lieu de tisane. Les indiens se nourrissent de gâteaux de *maïs* cuits dans des terrines. Ils les mangent tout chauds avec un peu de sel & de poivre long. Il y en a qui mangent les grains tout verds. Ils les trouvent fort nourrissans. On dit qu'ils sont d'un aussi bon goût que nos poids verds. Des médecins préférent la farine du *maïs* à celle du bled commun. Le bled contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Mais le pain de *maïs* pese sur l'estomac, & ne convient qu'aux tempéramens forts & robustes.

MAISON, bâtiment propre à se mettre à couvert, soi, sa famille, ses meubles, marchandises, &c... On entend par une *maison* de campagne, celle du maître & celle du jardinier. S'il y a des terres, vignes, bois, prés, &c. c'est une ferme, ou métairie où le fermier a, outre son logement, grange, écurie, étable, & tout ce qui est nécessaire pour faire valoir des biens de campagne.

On entend par *maison de ville* le lieu où s'assemblent les officiers municipaux, auxquels les affaires & la police d'une ville sont confiées. C'est dans l'*hôtel* ou la *maison de ville* de Paris, que le Prévôt des marchands & des échevins tiennent leur bureau, & exercent la jurisdiction qu'ils ont sur tous les officiers établis sur les ports & étapes de cette capitale. C'est à leur audience qui se tient les lundis, mardis, jeudis & vendredis de chaque semaine, qu'ils réglent & décident tout ce qui concerne les marchandises en vins, autres boissons, grains, bois, charbon, chaux, plâtre, &c. qui arrivent à Paris par la riviere, & se vendent ou se déchargent sur les ports. On entend aussi par *maison*, un lieu de correspondance que les gros négocians établissent dans plusieurs villes de commerce, pour la facilité & la sûreté de leur négoce. C'est dans ce sens qu'un négociant, un banquier résidant dans une ville, tient *maison* dans une autre louée en son nom, où il y a ou facteur ou associé pour accepter ou payer les lettres de change qu'il tire sur eux, ou pour procurer les payemens de celles qu'il leur envoie, payables dans cette ville, & enfin pour se mêler de tout le détail de son commerce. Il y a plusieurs gros négocians & banquiers de Paris, Lyon, Bourdeaux, Rouen, &c. qui tiennent de ces *maisons* dans les principales villes du royaumes, & même dans les pays étrangers, comme il y a aussi des étrangers qui ont *maison* dans plusieurs villes de commerce du royaume.

MAISONNAGE : ce nom se trouve dans les coutumes pour signifier bois de haute futaie qu'on coupe pour bâtir des maisons.

MAITRE : ce terme a quantité de significations : il est usité dans les manufactures, dans le corps des marchands, dans les communautés

des arts & métiers, & dans le commerce de terre & de mer.

MAITRE, *chez les marchands & manufacturiers*, est celui qui a droit de tenir boutique ou magasin pour vendre des étoffes & des marchandises, ou pour travailler à en fabriquer; mais nul n'est reçu *maître & marchand*, s'il n'a fait l'apprentissage & le service chez les *maîtres*.

Les *maîtres & gardes* sont ceux que les *maîtres* & marchands élisent pour avoir soin des affaires de leurs corps ou communauté, pour faire les visites nécessaires, pour maintenir la police sur les marchandises, poids & mesures, conformément à leurs statuts, pour recevoir les apprentifs, ou les maîtres ou marchands à qui ils délivrent leurs lettres d'apprentissage & de maîtrise.

Celui qui est le plus ancien dans une boutique ou magasin, qui sçait le mieux travailler, & qui fait agir les autres avec quelque supériorité, est appellé *maître garçon*....... C'est du nombre des *maîtres* que se choisissent les jurés, gardes ou syndics des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourg de Paris, & des autres villes où il y a jurande. On appelle *anciens maîtres* ceux qui ont passé par la jurande, & en cette qualité ils ont droit d'assister aux assemblées pour l'élection des jurés & autres officiers. Les *maîtres modernes* ou les *jeunes maîtres* sont ceux qu'on appelle aux élections de *jurés*, *gardes* ou *syndics*, suivant l'ordre du tableau.

On appelle *maîtres chefs-d'œuvriers*, ceux qui, dans les communautés des arts & métiers, sont parvenus à la maîtrise, après avoir passé l'apprentissage & fait chef-d'œuvre. Les *maîtres de lettres*, ce sont les privilégiés qui exercent les arts & métiers dont il y a des communautés à Paris, en vertu de lettres accordées par le Prince en diverses occasions, comme à un heureux avénement, à la naissance de Dauphins, à l'entrée & couronnement de Reines, &c. Ces *maîtres de lettres* n'ont aucun droit à la jurande, ni aux autres fonctions & priviléges des communautés, à moins qu'ils n'aient fait, pour y être incorporés, leur expérience ou chef-d'œuvre.

Il y a, à Lyon, des *maîtres-marchands* & *maitres-ouvriers à façon*, qui composent la communauté des marchands *maîtres-ouvriers* en draps d'or, d'argent, de soie. Les premiers font travailler chez eux pour leur compte, ou donnent à travailler aux *maîtres-ouvriers à façon*, à qui ils fournissent l'or, l'argent, la soie & autres matieres qui entrent dans ces sortes de manufactures, convenant avec eux du prix des façons. Les autres sont les ouvriers qui travaillent pour les marchands, & qui, sans rien fournir que leurs métiers & leurs peines, exécutent eux-mêmes, ou font exécuter par leurs apprentifs ou compagnons, les ouvrages qu'on leur commande, suivant les desseins fournis, & le prix réglé avec ceux qui le leur font faire. Ces deux sortes de *maîtres* ont part aux charges, honneurs & gouvernement de la communauté; mais des six *maîtres & gardes*, il y en a quatre des premiers & deux seulement des derniers.

On appelle, sur l'Océan, *maître de vaisseau marchand*, celui à qui l'on confie la conduite d'un navire ou d'un bâtiment, qui le commande en chef, & qui est chargé des marchandises qui sont sur son bord. Sur la Méditerrannée, on les appelle *patrons*; & quand ils sont destinés pour les voyages de longs

cours, on leur donne le nom de *capitaine*. Pour être reçu *maître de vaisseau*, il faut avoir navigé pendant cinq ans, & avoir subi, sur la navigation, un examen en présence des officiers de l'amirauté. Un *maître de vaisseau* doit être en personne dans son bâtiment, lorsqu'il sort de quelque port havre, ou riviere, & ne le doit point abandonner. C'est le propriétaire du vaisseau qui commet le *maître*, & le *maître* qui forme l'équipage, choisit & loue les pilotes, contre-maîtres, matelots & campagnons.

On nomme *maîtres des ponts* des officiers établis sur les rivieres pour faciliter le passage des bateaux par-dessous les arches, & *maîtres des pertuis* ceux qui sont chargés de passer les bateaux par les pertuis & passages difficiles. On les appelle aussi *chableurs*, & ces chableurs ont des aides.

MAITRE EN FAIT D'ARMES: c'est celui qui enseigne l'art de bien se servir des armes, & qui tient sale pour en donner leçon. Les *maîtres en fait d'armes* composent, à Paris, une des communautés qui n'ont aucun rapport avec le commerce.

MAITRE-VALET *de chiens*, en terme de chasse, est celui qui donne l'ordre aux autres valets.

MAITRES, *en terme de carrier*, sont les deux principales piéces de bois des six dont le baquet des carriers est composé, c'est-à-dire, cette sorte de civiere sans bras, sur laquelle ils arrangent le moilon qu'ils veulent tirer en-haut ; c'est aux quatre mentonnets des *maîtres*, qu'on attache les cordes où passe le crochet du cable.

MAITRESSE. Il y a, à Paris, quelques communautés des arts & métiers toutes de femmes & de filles, & d'autres partagées entre les personnes des deux sexes. De la premiere sont les communautés des *maîtresses jurées marchandes lingeres*, & des *jurées maîtresses couturieres*.... De la seconde espéce est la communauté des *maîtres jurés marchands de fruits*. Dans la derniere communauté, les *maîtresses* ne viennent jamais à la jurande.

MAITRISE, se dit dans les corps des marchands & dans les communautés des arts & métiers de la ville de Paris, de la qualité qu'on acquiert, quand on est reçu maître. Les *aspirans à la maîtrise* sont les apprentifs ou compagnons qui demandent chef-d'œuvre. Les veuves de *maîtres* jouissent du droit de *maîtrise* de leurs maris défunts.

MAKELAER : c'est le nom que les Hollandois donnent à ceux que l'on nomme, à Paris, *courtiers*, ou *agens* de banque & de change.

MAL SUBTIL, *en terme de fauconnerie*, c'est une espéce de phthisie ou catarrhe qui tombe dans la mulette des oiseaux.

MALABATHRE, feuille d'un grand arbre, du pays de Cambaie, qui entre dans la composition de la thériaque.

MALADIE : en général, c'est un déréglement du corps qui altere la santé, soit par la prédomination des humeurs, soit par quelque autre cause. Le *Dictionnaire de santé*, deux volumes *in*-8°, se trouve chez le même libraire qui a le débit de celui-ci. Il entre dans le détail des maladies particulieres à chaque état, & auxquelles un chacun peut être sujet, suivant la profession ou le métier qu'il exerce. Il indique, par exemple, aux artisans, amydonniers, baigneurs-étuvistes, bateliers, pêcheurs & jardiniers, blanchisseuses, bouchers, boulangers, brasseurs, cabaretiers, canoniers, carriers, chandeliers, charrons, charpentiers & menuisiers

chauderoniers, chaux fourriers, copistes, cordonniers, corroyeurs, couteliers, crocheteurs, doreurs, distillateurs, écrivains, foulons, fourbisseurs, graveurs, imprimeurs, lavandieres, lessiveuses, maquignons, postillons & couriers, marbriers, statuaires & tailleurs de pierres, meûniers, ouvriers sédentaires, peintres & broyeurs de couleurs, perruquiers, plâtriers & maçons, plombiers, potiers d'étain & de terre, porteurs de chaise, porteurs d'eau, soldats, tailleurs d'habits, tanneurs, teinturiers, verriers, & ceux qui travaillent aux glaces, vuidangeurs, cureurs de puits & d'égouts, gens de lettres, &c. Il indique, dis-je, à chacun les remedes aux maladies occasionnées par l'excès ou l'habitude du travail continuel où leur état les force. Nous renvoyons à cet ouvrage. Passons aux *maladies* des bestiaux, en faveur des laboureurs, & à celles des arbres, en faveur des jardiniers.

MALADIES *des bêtes à cornes.* Quand un bœuf est dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & tristes, c'est un symptôme de *maladie* causée assez souvent par l'excès du travail, ou pour l'avoir fait travailler dans un tems contraire, comme par le grand chaud, le grand froid & les pluies froides. Pour prévenir cette *maladie*, on purge le bœuf trois ou quatre fois l'année. Pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laisse reposer, & on lui donne, pendant deux ou trois jours, du son mouillé avec son herbe, si c'est en été, & avec son foin, si c'est en hiver; ensuite on le purge avec une once d'aloës, autant de séné, une demi-once d'agaric, deux drachmes de sublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvérisé & mêlé dans une pinte de vin blanc ou de décoction faite de feuilles de chicorée sauvage, puis on donne cette médecine au bœuf sans que le sublimé soit infusé. Les anciens, pour préserver les bêtes à cornes des *maladies* les plus communes, les purgeoient trois jours de suite, à la fin de chacune des quatre saisons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès, mêlés ensemble à dose égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte & trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues usitées sur les lieux. Ordinairement on s'apperçoit qu'un bœuf est malade par le dégoût; mais s'il n'étoit que dégoûté, on le lui fait passer en prenant du sel & du vinaigre où l'on fait infuser des poireaux, des ciboules ou du céleri qu'on lui fait avaler, en lui tenant le mufle élevé en haut, pour qu'il ne laisse point tomber de cette salade, pendant qu'il la broie sous ses dents. Si le dégoût du bœuf n'est qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, sur-tout dans l'été, pendant les grandes chaleurs; après le remede ci-dessus ordonné, on jette deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donne à boire à midi, & autant le soir. On continue cette boisson jusqu'à ce qu'il mange bien. Si dans l'hiver un bœuf tombe en langueur, peut-être pour avoir bu de l'eau de neige & avoir été refroidi pendant les pluies, on lui fait prendre la potion du vinaigre; ensuite on lui donne du son tout sec avec moitié d'avoine le matin & autant le soir, & de bon foin, dont il faut ne le laisser manquer ni jour ni nuit; & l'on doit, outre cela, le tenir chaudement dans l'étable.

Les *bêtes à laine* sont fort délicates, & par conséquent sujettes à bien des *maladies* qui leur viennent ou des températures de l'air qui leur sont contraires, ou de la mau-

vaise nourriture, ou de la négligence du berger. Ainsi le berger doit les gouverner suivant leur naturel, les défendre du froid & de l'humidité, & de tout ce qui leur est contraire, & ne leur donner que de bonne nourriture, leur faire une litiere fraîche, haute & menue, nettoyer la bergerie, y mettre un petit sac de sel suspendu, la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & saines, sur-tout il doit les éloigner des eaux croupies, des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines. Pour conserver les brebis en santé, un berger soigneux leur donne des baies de laurier séches avec du sel. On leur en donne depuis qu'elles ont agnelé jusqu'à ce qu'on les laisse saillir. Cette nourriture les engraisse, les rend saines & abondantes en lait. Il faut cesser de leur en donner, si-tôt qu'elles sont pleines. On donne aussi des baies dans du son, aux agneaux, quand ils commencent à manger, pour qu'ils aient bon corps; mais il ne faut les laisser boire que très-peu. Avant que de les mener aux champs, on leur fait prendre un peu de sel, & après deux heures de pâturage, on les laisse boire.

Quant les *brebis* sont malades, comme leurs *maladies* sont presque toutes contagieuses, il faut les séparer, parfumer la bergerie, & donner aux *brebis* saines du sel avec un quart de soufre mêlés ensemble pour les purger & les préserver de la contagion. On connoît qu'une *brebis* est malade, quand elle a la tête lourde, les yeux troubles, qu'elle paît négligemment, qu'elle ne bondit point, qu'elle marche lentement, qu'elle chancelle, qu'elle se couche, qu'elle s'écarte, & qu'elle cherche l'ombre & la solitude.

Les *maladies des chévres* sont à-peu-près les mêmes que celles des *brebis*; elles ont de plus l'hydropisie, l'enflure, après qu'elles ont chevrotté, & le *mal sec.* Elles sont encore attaquées d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux, ce qui leur vient ordinairement d'une trop grande pâture. Quand quelque chevre est atteinte de ce mal, il faut la séparer ou s'en défaire, car il n'y a point de remede; mais on saigne toutes les autres pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume, & on ne les laisse point paître de tout le jour, & les jours suivans, on ne les fait pâturer qu'une fois. La diéte les préserve de la contagion. Quand elles tombent en langueur, on leur donne à manger des joncs, des racines d'aube-épine, pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner aucune autre chose à boire.

L'*hydropisie* vient aux chévres pour avoir trop bu d'eau. Pour les en garantir, avant qu'elle soit formée, on leur fait une ponction au-dessus de l'épaule pour faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre, & l'on met sur la ponction, une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de sain-doux pour guérir la plaie. L'enflure à laquelle les chévres sont sujettes, quand elles ont chevrotté, est causée par des douleurs qu'elles ont souffertes en chevrottant, ou parce que l'arriere-faix n'est pas bien venu. Pour les en guérir, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-septiers de vin doux cuit.

Le *mal sec* se connoît, quand elles ont les mammelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait. Ce mal leur vient des grandes chaleurs. On les guérit en les menant tous les jours paître à la rosée & en frottant leurs mammelles avec du lait bien gras, ou pour mieux dire, avec de la crême. Pen-

dans ce tems, on les tient enfermées à l'étable, on les nourrit de feuilles de vignes ou d'herbes tendres.

On connoît que les *porcs* sont malades, quand ils panchent l'oreille, qu'ils sont plus pareſſeux, plus peſants que de coûtume, & qu'ils ſont dégoûtés. Quelquefois, quoique malades, ils ne donnent aucun ſigne de *maladie*. Quand on les voit diminuer petit à petit, on leur arrache ſur le dos une poignée de ſoie à contre-poil : ſi la racine en paroît nette & blanche, c'eſt bon ſigne ; mais ſi l'on y voit quelque marque ſanglante & noirâtre, c'eſt une preuve que le *porc* eſt malade.

Les *maladies* auxquelles cet animal eſt ſujet, ſont la lepre, la ladrerie, l'indigeſtion, le vomiſſement, le dégoût, le mal de rate, la fiévre, l'enflure, le catarrhe ; la gale, la peſte & la léthargie. Pour la lépre, on ſaigne l'animal ſous la queue, & on le baigne ſouvent dans l'eau claire. Si ce remede ne guérit pas entiérement le mal, du moins il le diminue. *Voy.* pour les autres *maladies*, le Diction. œconomique.

Les *chevaux* ſont ſujets à un nombre infini de *maladies*, preſque toutes cauſées par l'excès du travail qu'on leur fait faire : on parle de chacune à leur article particulier. Nous y renvoyons.

Les *mouches à miel* ſont ordinairement ſujettes à la dyſſenterie dans le tems du printems, parce qu'alors, ſortant de leurs ruches, après une longue diéte, elles ſe jettent avec trop d'avidité ſur les fleurs des arbres, & en vuidant leur ventre à l'entrée de la ruche, on les voit mourir en quantité. L'urine de l'homme eſt un grand préſervatif contre cette *maladie*. Les *mouches* aiment ce goût paſſionnément, & on en jette ſur les planches à la porte des ruches. On y peut auſſi jetter utilement du ſucre en poudre. Le miel & le vin bouillis enſemble & réduits aux deux tiers, ſont encore bons ; lorſque le tout eſt refroidi, on en ſeringue toute la ruche.

MALADIES *des arbres*. Les arbres fruitiers & les plants champêtres ſont ſujets à des *maladies*, c'eſt-à-dire, qu'ils dépériſſent, loin de profiter, ſoit parce qu'ils ſont dans un mauvais fonds, ou que la terre eſt uſée, ou leurs racines dépéries. C'eſt ce que l'on connoît par la jauniſſe des feuilles, la ſtérilité, la ſéchereſſe, la ceſſation de ſéve, & par les fruits fanés ſur l'arbre. Ce qui nuit encore aux *arbres*, ce ſont les limaçons, les vers, les fourmis, les chenilles, les cantharides, les aſcarides, les punaiſes vertes, les pucerons, les liſettes ou coupe-bourgeons, les mulots, les taupes, les taons, les hannetons, les perce-oreilles, les loirs, les rats, les oiſeaux, les lapins, &c. La brouïſſure, les roux-vents, la mouſſe, le chancre, la gomme, nuiſent auſſi beaucoup aux arbres. Il y a auſſi des *maladies communes* pour tous les arbres en général, & des *maladies particulieres* pour chaque eſpece différente.

Les *maladies communes* conſiſtent ou dans un défaut de vigueur, qui fait que les arbres ſont languiſſans, ou dans une attaque de gros vers blancs qui ſe forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voiſine. Ces inſectes, nommés *taons*, font à la longue un ſi grand déſordre, que l'arbre qui en eſt attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir ſans reſſource.

En parcourant tous les accidens qui arrivent aux arbres fruitiers, aux arbriſſeaux, aux plantes potageres, on trouve qu'ils ſont infinis. Les feuilles des poiriers en eſpaliers ſont

attaquées d'insectes, nommés *tigres*; d'autres poiriers, comme les robines le petit muscat, sont sujets à des chancres : tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches ; les arbres à noyau, comme les pêchers, sont pris d'une gomme qui fait ordinairement mourir la partie où elle s'attache, soit les branches, soit la tige. Si cette gomme attaque l'endroit de la greffe, elle empêche qu'il ne monte aucune séve aux parties supérieures de l'arbre qui, ainsi affligé, meurt subitement. Les *fourmis* & les *pucerons verds* s'attachent aussi aux jeunes jets des pêchers, & les empêchent de profiter, comme aux feuilles nouvelles, qu'ils font d'abord recroqueviller, sécher & tomber.... Les *roux-vents*, dans de certains printems, brouissent, séchent & brûlent tous les nouveaux jets. Il y a encore un petit insecte, nommé *coupe-bourgeon*, ou *lisette*, qui coupe la pointe des nouveaux jets, des arbres même les plus vigoureux.... L'hiver, le grand froid gele la tête des figuiers, & les rats & les mulots rongent le bas des tiges, ce qui les fait languir & mourir. Les limaçons, perce-oreilles, sont aussi nuisibles aux figues, aux pêches & aux prunes, quand elles approchent de leur maturité... Les *chenilles vertes*, qui se forment en Mai & en Juin, mangent par derriere les feuilles des groselliers d'une maniere si étrange, que ces petits arbustes en sont entiérement dépouillés, & leur fruit qui n'a plus rien pour le garantir de l'ardeur du soleil, ne parvient point à sa parfaite maturité.... Les *taons* s'attachent aux racines des fraisiers, & les font périr dans leur vigoureuse jeunesse.... Les plantes potageres, comme les laitues, les chicorées, &c. ont toujours ou de ces *taons*, ou de ces petits vers rougeâtres qui les rongent au collet & les font mourir dans le tems qu'elles achevent d'acquérir leur derniere perfection. Les *limaçons*, les *loches* se nourrissent aussi, en tems de pluie, de laitues & de chicorées.... Les *artichaux* souffrent des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'été, & des mulots qui rongent leurs racines dans l'hyver.... L'oseille, dans les grandes chaleurs, est attaquée par les pucerons noirs qui en percent les feuilles & les rendent entiérement inutiles.... Enfin les choux sont mangés par des chenilles vertes qui percent & gâtent toutes leurs feuilles.

Voilà une partie des insectes qui ravagent les arbres fruitiers, arbrisseaux & plantes potageres. Pour les conserver & en avoir le profit, il faut détruire tous leurs ennemis petits & grands ; c'est une attention que tout bon jardinier doit avoir dans toutes les saisons.

Nous avons dit plus haut que les arbres fruitiers étoient attaqués de *chancres*, & sujets à la gomme. Il faut ôter jusqu'au vif, avec la pointe d'un couteau, toute la partie maltraitée, & y appliquer un peu de bouze de vache avec une enveloppe de linge par dessus. Pour la *gomme* à laquelle sont sujets les arbres à noyau, si elle ne paroît qu'à une branche, on coupe cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que le mal ne gagne plus loin. Si elle est à l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, il faut ôter l'arbre, en replanter un autre, en rechangeant les terres. Si la *gomme* vient du dedans, elle est incurable ; si elle vient d'un accident extérieur, par exemple, d'une pluie qui s'est faite par incision & par écorchure, ce n'est autre chose qu'une séve

extravafée, fujette à corruption & à pourriture, du moment qu'elle ceffe d'être renfermée dans fes canaux ordinaires, qui font les entre-deux du bois & de l'écorce. Le remede en eft aifé, quand le mal n'eft qu'à quelques branches; s'il eft à la tige, affez fouvent il fe guérit de lui-même par un calus ou une fuite d'écorce nouvelle qui fe fait à la partie bleffée, mais quelquefois il eft à propos d'y mettre une emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, & d'y laiffer le tout enfemble jufqu'à ce que la cicatrice foit fermée.

Le défaut de la terre qui ne fournit pas d'affez bonne nourriture, celui de la culture ou de la taille mal faite, ou enfin le défaut de l'arbre qui n'étoit pas bien conditionné, foit avant que d'être planté, foit en le plantant, font ce qui caufe des *maladies* aux arbres. Pour remédier à ces inconvéniens, fi la terre n'eft pas fertile, comme en beaucoup d'endroits où l'on ne voit qu'un fable tout pur, il faut ôter cette terre, en mettre d'autre, qui foit meilleure, quand on en a dans le voifinage, & que le tranfport n'en eft pas long, ni d'une trop grande dépenfe.

Pour les terres ufées, on les rajeunit, en y faifant porter de la terre neuve & bonne, ou on la laiffe repofer deux ou trois ans. Si l'on ne veut que changer la terre, & conferver l'arbre qui n'eft pas trop vieux, on retaille courtes la moitié des racines, & au bout de deux ans, on en fait autant à l'autre moitié. Rien n'ufe tant la terre, que les racines des arbres qui font long-tems dans un même endroit, furtout les racines des arbres voifins, particuliérement des paliffades, des charmes & des ormes: les arbres fruitiers de néceffité languiffent & périffent dans le voifinage de ces arbres.

Si la terre eft féche & legére, il n'y a point d'autre remede que de l'humecter par de fréquens arrofemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, ou en profitant des pluies par le moyen des égouts, qui menent ces eaux dans les labours.

Dans les terres humides, on éleve les endroits, où font les arbres : on fait des rigoles plus baffes pour recevoir les eaux & les faire fortir du jardin, par des pierriers ou aqueducs, comme on a fait au potager de Verfailles.

Quand la bonne terre eft en trop petite quantité, on l'augmente, foit du côté des racines, en y fouillant pour ôter le méchant fonds & y mettre quelque chofe de meilleur, foit par-deffus la fuperficie, en la chargeant d'autre terre. Quand les terres font ainfi raccommodées, les arbres y deviennent encore plus fains & plus vigoureux.

Les coignaffiers, les poiriers ne paroiffent *malades*, que quand ils jauniffent en certains fonds, quoique la terre y paroiffe affez bonne.

Il faut les ôter pour en remettre d'autres fur franc. Ceux-ci font beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrein médiocrement bon ce que ne font pas les autres.

Si les pêchers fur amandiers *gomment* trop dans des terres humides, il n'y en faut planter que fur prunier. Si ceux fur prunier ne réuffiffent pas dans les terres fabloneufes, il n'y faut planter que ceux qui font greffés fur les amandiers.

Un arbre trop chargé de branches, qui n'en fait plus que de fort petites, doit être déchargé jufqu'à ce que l'on voie qu'il fe remet à faire de beaux jets. Cette taille fe fait en rabaiffant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles

qui font de la confuſion dans le milieu.

La *maladie* vient encore à un arbre, de ce qu'il étoit mal conditionné, avant que de le planter. Si, par exemple, le pied en étoit chancreux & à demi mort de pauvreté, ou s'il étoit trop foible, ce feroit perdre du tems que d'attendre qu'il ſe rétabliſſe à la longue. Il le faut ôter au plutôt, & en remettre un meilleur en la place.

Un arbre peut être bon en ſoi; mais parce qu'on l'a planté ou trop avant ou trop haut, ou avec de médiocres racines, il ſe comporte mal. Le meilleur expédient eſt de l'arracher, de tailler ſes racines, & de le planter mieux ſuivant les régles.

La *maladie incurable* des arbres eſt la grande vieilleſſe; ſi, par exemple, un poirier ou un prunier a ſervi pendant des trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieilleſſe décrépite. Il n'y a plus d'eſpérance de retour; il le faut ôter ſans même laiſſer aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux arbres, ſi on en veut toujours avoir dans le même endroit.

Pour remédier à tous ces inconvéniens, on doit avoir une douzaine de bons arbres de réſerve en manequins, pour en remettre de nouveaux tout venus en la place des infirmes ou des vieux qu'il faut ôter.

MALANDRE, maladie à laquelle les chevaux ſont ſujets : ce ſont des crevaſſes qui leur viennent au pli du genou; ce qui leur rend ſouvent la jambe roide & engourdie au ſortir de l'écurie. Il y en a de ſi douloureuſes, qu'elles les font boiter. Les vieux chevaux ſont ſujets aux *malandres*, qui leur tiennent toujours la jambe roide. Tout cheval attaqué de *malandre*, diminue beaucoup de ſon prix. On connoît les *malandres* par le poil toujours hériſſé. Il y a ſouvent une eſpéce de croûte plus ou moins groſſe, ſelon que le mal eſt plus ou moins grand. Pour guérir les *malandres*, on ſe ſert de remédes qui adociſſent l'humeur & en ôtent l'acrimonie. Le reméde le plus aſſuré pour cela, eſt de prendre de l'huile de lin, mêler parmi autant d'eau-de-vie, bien remuer & agiter le tout, juſqu'à ce que la matiere ſoit blanche; puis on en frotte les *malandres* tous les jours, cela les deſſéche un peu. L'huile de noix, mêlée & battue avec de l'eau, eſt bonne pour graiſſer les *malandres*, après les avoir frottées de ſavon noir. L'onguent rafis, deſſéche les *malandres*, & ôte l'inflammation. On ſe ſert auſſi d'onguent roſat pour les adoucir.

MALANDRES, *en terme de charpenterie*, ſont des nœuds gâtés & pourris dans les piéces de bois, qui empêchent qu'elles ne puiſſent être employées.

MALAQUETTE : c'eſt le nom que les Américains donnent au poivre de la Jamaïque, vulgairement appellé *graine de giroſle*.

MALDER ou MULDER, meſure d'Allemagne, pour contenir les grains, dont trois font deux ſeptiers de Paris.

MAL-FAC,ON, *en terme d'artiſan*, ſe dit de toute ſorte de défaut de matiere & de conſtruction, cauſé par épargne, négligence ou ignorance.

MALHERBE, (la) plante d'une odeur forte, qui croît dans le Languedoc & dans la Provence, propre à la teinture. Les réglemens du grand & du petit teint la défendent, & l'on ne s'en ſert tout au plus, que dans les provinces où l'on ne trouve pas aiſément les bonnes drogues pour les couleurs,

à l'on eſt obligé de ſe ſervir de la *malherbe*.

MALINES, nom donné aux fines dentelles de Flandres, dont les plus belles ſe font à *Malines*.

MALLE, petit coffre de bois, rond & long, mais plat par les deux bouts & par-deſſous, couvert de cuir, dont on ſe ſert pour mettre les hardes que l'on veut porter en campagne, ſoit pour la guerre, ſoit pour les voyages. Suivant les ſtatuts des maîtres coffretiers-malletiers, les malles doivent être de bois de hêtre & ſans ourdiſſure... *Malle* eſt auſſi une ſimple valiſe toute de cuir, plus ou moins grande, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire. Il y en a de petites qui ſervent à mettre ſur la croupe des chevaux des valets qui ſuivent leurs maîtres en campagne. Les plus grandes ſervent aux poſtillons & aux couriers pour les paquets & lettres des ordinaires de la poſte. Il y en a encore de plus grandes où l'on enferme des matelats, traverſins & couvertures de lits de campagne. Celles-ci ne ſe tranſportent que ſur des chevaux de bât, ou des fourgons & chariots.... *Malle* eſt auſſi un panier ou manne faite d'oſier, couverte par-deſſus d'une groſſe toile, que les petits merciers & marchands de toiles qui courent le pays portent ſur leurs dos, pleines de diverſes ſortes de marchandiſes, qu'ils débitent dans les villes, bourgs & villages.

MALLÉABLE : l'or, l'argent, le cuivre, &c. ſont des métaux *malléables*, c'eſt-à-dire, qui ſont durs & ductiles, qui ſe peuvent battre, forger & étendre ſous le marteau ſans ſe briſer.

MALLEMOLLE, mouſſeline, ou toile de coton des Indes, blanche, claire & très-fine, dont la piéce contient ſeize aunes de longueur, ſur trois quarts à cinq, ſept, huit & quinze ſeize de largeur. On donne le nom de *mallemolles* à pluſieurs autres ſortes de mouſſeline. Il y en a à fleurs, de fines & d'ordinaires... On nomme auſſi *mallemolles* des mouchoirs ou fichus de mouſſeline des Indes, quelques uns rayés d'or & de ſoie, d'autres ſeulement d'or, & quelques-uns ſimplement bordés d'or. Les piéces ſont de cinq ou de dix mouchoirs, & chaque mouchoir a ſept huitiemes en quarré.

MALLETIER, celui qui fait des malles. Les lettres patentes accordées par Henri IV à la communauté des maîtres coffretiers de la ville de Paris, leur donnent auſſi la qualité de *malletiers*.

MAL-MOULU, *en terme de chaſſe* : on dit des fumées des jeunes cerfs, qu'elles ſont *mal-moulues* ou mal digérées.

MALSEME : les chaſſeurs donnent ce nom au nombre impair des andouillures qui ſont aux têtes des cerfs, daims & chevreuils.

MALT : nom que les Anglois donnent au grain germé, avec lequel ils braſſent les différentes ſortes de bieres qu'ils font. L'impôt ſur le *malt* eſt toujours un des fonds des plus aſſurés des ſubſides que le Parlement accorde pour les beſoins de l'état.

MALTOTE, grand bateau, autrement nommé *patache*, établi à Paris ſur la riviere de Seine, où ſont les commis qui reçoivent les droits d'entrées pour les denrées & marchandiſes qui arrivent par eau. Voyez *Patache*.

MALVOISIE, vin grec, qu'on tire de quelques iſles de l'Archipel. Celui de Candie paſſe pour le meilleur. Il y a un vin muſcat de Provence qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit réduit aux deux tiers, & nommé *malvoiſie*.

MAMMELON, *chez les artiſans*, ſe dit d'une extrémité ronde de fer

ou de bois, qu'on a fait entrer en un trou, où elle doit être mobile.

MAMOTBANI, mousselines ou toiles de coton blanches, fines & rayées, qui viennent des Indes orientales. Les plus belles se tirent de Bengale, & la piéce a huit aunes de long sur trois quarts de large.

MAMOUDI, monnoie d'argent qui a cours en Perse & en plusieurs lieux des Indes orientales.

MAN, poids dont on se sert aux Indes orientales, chez le grand Mogol, en Perse, dans l'Isle de Javo, &c. Ce poids sert à peser les choses nécessaires à la vie, même les charges de voitures.

MANATI, vache marine, commune sur les côtes du Pérou, & dans plusieurs parties des mers d'Afrique.

MANCELLE, *en terme de charretier*, c'est une petite chaîne, qui tient au colier du cheval, au bout de laquelle il y a un grand anneau qu'on met au limon, & qu'on arrête avec l'atteloire, & qui sert tout-à-fait pour tirer.

MANCENILLIER, arbre des Antilles & de plusieurs parties de l'Afrique dont le suc, qui se trouve sous l'écorce, est un poison. Son bois est fort estimé, on en fait de très-belles planches. Cet arbre donne des pommes sauvages qui sont aussi un poison.

MANCHE, partie d'une chemise, d'un habit, d'une veste, &c. qui couvre les bras.... *Manche*, est aussi la partie de tous les instrumens par où on les prend pour s'en servir, comme le *manche de la charrue*, qui est la partie qui tient le laboureur, & qui sert à la gouverner.

MANCHE, *en terme de monnoyeurs*, est un fourneau, dont on se sert pour l'affinage... *Manche d'Hippocras*, espéce de sac, au travers duquel on fait passer le vin par les épices & autres drogues qui servent à faire cette liqueur.

MANCHETTE, ornement de batiste, mousseline ou dentelle qu'on met sur le poignet, au bout des manches d'une chemise.

MANCHON, fourrure qu'on porte en hyver, pour se garantir les mains du froid. Sa forme est cylindrique, avec une ouverture qui le traverse de bout en bout. Il s'en fait de toutes les peaux d'animaux qui entrent dans le commerce de la pelleterie, comme martres, hermines, renards, chiens, chats, ours, loups cerviers, loups communs, &c. On fait aussi pour les femmes des manchons de plumes, de jais, des chenilles, &c.

MANDIENS ou MANDIANS : on donne ce nom à quatre sortes de fruits secs, qu'on mange en carême, & que les épiciers mêlent ordinairement ensemble ; ce sont les figues, les raisins, les amandes & les avelines.

MANDRAGORE, plante médecinale, dont il y a deux espèces, la mâle & la femelle, qui portent l'une & l'autre une espéce de pomme, assez semblable, mais de différente grosseur. Les pommes de la *mandragore* mâle sont deux fois plus grosses que celles de la *mandragore* femelle. Leurs racines & leurs feuilles ont aussi la même diversité, pour leur longueur & grosseur. Le suc de ces deux plantes est un violent poison. Mais la plante entre sur-tout dans la composition, de l'onguent que les apothicaires appellent *populeum*. . . . . La *mandragore* de la Chine est le *ginseng* ; cette plante est si estimée, qu'une livre de sa racine vaut trois livres.

MANDRENAGUE; espéce de toile dont la chaîne est de coton, & la trame de fil de palmier, qui se fabrique dans les Isles Philippines.

MANDRERIE, *en terme de vanier*, eſt cette partie du métier des maîtres vaniers, où l'on travaille aux gros ouvrages, tels que ſont les paniers ronds, qu'on met ſur le bât des bêtes de ſomme; les paniers à bras, qui ne ſont point à jour; les corbeilles couvertes à mettre du pain, & autres ſemblables piéces de vanerie. Les deux autres parties de ce métier ſont la clôture & la faiſſerie, l'une où l'on fait tous les ouvrages à clairevoie, comme ſaladiers, claies, paniers, corbeilles, &c. l'autre où l'on fait les hottes à vin, & les vans à vaner les bleds & autres grains.

MANDRIN: c'eſt *chez les tourneurs*, un inſtrument dont ils ſe ſervent pour tourner les piéces en l'air, & hors des pointes. Le *mandrin* paſſe dans la lunette dont il eſt ſoutenu.

Les ſerruriers donnent le même nom à un gros poinçon d'acier ou de fer bien acéré, dont ils ſe ſervent pour percer le fer à chaud. Ces *mandrins* ſont de diverſes groſſeurs & figures, ſuivant les trous qu'il faut percer. Il y a des *mandrins* en lozange, en quarré, en triangle, en ovale, &c. pour reſſerrer & former les trous, après qu'ils ont été percés. Les petits *mandrins*, qui ſervent à étemper & à percer à froid, ſe nomment ſimplement des poinçons.

Les fourbiſſeurs ont de même un outil, nommé *mandrin*, qui leur ſert à ſoutenir, à entr'ouvrir & à travailler pluſieurs piéces de la garde de leurs épées & des fourreaux. Ils en ont de cinq ſortes, le *mandrin de plaque*, le *mandrin de garde*, le *mandrin de corps*, le *mandrin de branches* & le *mandrin de bout*. Ce dernier ſert pour le bout du fourreau, les quatre autres aux montures. Tous ces ouvrages ſont de fer.

MANEAGE, ſe dit, *en commerce de mer*, de la charge & décharge que les matelots doivent faire dans un navire marchand, ſoit des planches ou du mairrain, ſoit du poiſſon verd ou ſec, ou autres choſes ſemblables, ſans en demander de ſalaire au marchand. Ce nom vient de ce que ce travail ſe fait avec les mains.

MANEGE, lieu propre & deſtiné à manier & à faire travailler les chevaux dans les Académies. Ce mot ſe dit auſſi de l'exercice du cheval & de la maniere de le faire travailler.

MANEQUIN, Voyez *Mannequin*.

MANEQUINAGE; c'eſt le nom qu'on donne *en architecture*, à la ſculpture qu'on emploie dans les édifices.

MANGA, arbre des Indes orientales, dont il y a deux eſpeces, le cultivé, & le ſauvage: le fruit du premier, gros comme un œuf d'oie, ſe mange crud & confit; celui du ſecond, gros comme un coing, eſt venimeux.

MANGAIBA, arbre du Bréſil, qui donne un fruit bon à manger, gros comme un abricot.

MANGALIS ou MANGELIN, petit poids d'environ trois grains, dont on ſe ſert dans les Indes orientales, pour peſer les diamans.

MANGANESE, pierre ſemblable à l'aimant, qui, fondue avec le verre, lui donne une couleur de pourpre. Voyez *Magaleſe*.

MANGEAILLE, c'eſt ce que l'on prépare pour nourrir les animaux, la volaille, les oiſeaux, &c.

MANGEOIRE, auge des chevaux, appliquée ſous le ratelier, où l'on met le ſon, l'avoine & autre choſe qu'on leur donne à leur ordinaire. Il y a des *mangeoires* creuſées dans des piéces de

bois d'équarriſſage, & d'autres faites de trois planches clouées en forme de coffre, ou enclavées dans des raînures qui regnent tout le long. Les *mangeoires* doivent être faites de bois chêne.

MANGER : c'eſt prendre des alimens ſolides par la bouche, pour ſe nourrir & en faire prendre à tous les animaux domeſtiques dont on veut tirer du ſervice, du profit & de l'utilité. Nous ſommes dans la néceſſité de prendre de tems en tems de la nourriture pour réparer les pertes que nous faiſons; & la nature nous fait ſentir le beſoin que nous en avons par la faim. Elle attache même à le ſatisfaire un certain plaiſir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt ſi néceſſairement à la conſervation de notre vie.

C'eſt le chyle qui nourrit & fortifie le corps. Ce ſuc formé des alimens, que nous prenons tranſpire ſans ceſſe, pendant que le ſang, qui le porte aux différentes parties, ſe conſerve preſque ſans déchet dans les vaiſſeaux où il circule. Cette diſſipation ou tranſpiration ſe fait ſi promptement & ſi abondamment, que quoique les yeux ne l'apperçoivent pas, elle eſt très-grande en un jour, de-là vient qu'on a ſi ſouvent faim & ſi ſouvent ſoif, & que lorſqu'on a été un certain tems ſans nourriture, on devient foible & languiſſant.

On ne peut ſe paſſer d'aliment pendant un jour, ſans tomber dans un abattement extrême; & ſi l'on veut ſe retrancher un repas, lorſqu'on a beſoin d'en faire deux, la ſanté en ſouffre quelquefois beaucoup. Mais s'il eſt quelquefois ſalutaire de ſouffrir la faim, rien auſſi quelquefois ne peut être plus pernicieux. La réplétion a ſes dangers, & l'inanition a auſſi les ſiens, qui ne ſont pas moins grands. Pour vivre agréablement & ſans incommodité, il ne faut ſe ſervir d'aliment qu'autant qu'on en a beſoin pour ſa ſubſiſtance. Les perſonnes qui ſont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui ſont robuſtes & accoûtumées à faire beaucoup d'exercice. L'appétit & l'habitude décident & du nombre des repas, & des heures où on les doit prendre. Cependant l'uſage le plus univerſellement reçu eſt de faire deux repas par jour, le dîner & le ſouper. Les enfans & les vieillards ajoûtent à ces deux repas le déjeûner & le goûter, par la raiſon que les premiers diſſipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs, & que les derniers mangeant peu à chaque fois, doivent faire pluſieurs repas.

La diſpute entre les médecins eſt de ſçavoir ſi l'on doit en général manger davantage le ſoir que le matin, ou le matin que le ſoir. Hippocrate, Galien, Celſe prétendent qu'il eſt plus ſalutaire de *diner* peu, & de *ſouper* davantage, parce que le ſommeil hâte la digeſtion, & qu'il y a plus loin du *ſouper* au *diner*, que du *diner* au *ſouper*. Avicenne, Auctuarius & Cardan ſont d'un ſentiment contraire; & à ne conſulter que l'expérience & la raiſon, un ſouper léger convient mieux aux gens d'une ſanté foible & délicate. La vraie raiſon pour laquelle il eſt plus à propos de manger légérement le ſoir, c'eſt que le ſommeil convertit preſque tout en nourriture, & que quatre onces d'alimens donnent plus de ſucs nourriciers pendant le ſommeil, que huit pendant la veille.

Ceux qui ſont accoûtumés à faire leur grand repas le ſoir, doivent mettre un grand intervalle entre le repas & le coucher, parce que

le trop de fucs nourriciers produiroit à la longue un embarras général dans les vaiffeaux, qui rallentiroit le mouvement de ces vaiffeaux, & le corps fe trouveroit expofé à des dangers évidens ; ce qui n'arrive que trop fouvent.

Il y a un ordre qu'on doit fe prefcrire parmi les alimens. 1°. Il ne faut point donner dans la trop grande varieté des mêts dans un même repas, parce qu'outre qu'on mange plus qu'il n'eft néceffaire, il arrive encore que tous ces alimens différens empêchent la coction les uns des autres.

2°. Au commencement d'un repas, on doit toujours commencer par les alimens les plus liquides & les plus aifés à digérer, enfuite par les plus durs, afin que les premiers fortant bientôt de l'eftomac & paffant par les veines lactées, laiffent un libre efpace aux derniers, qui doivent féjourner plus long-tems dans le ventre & dans les inteftins.

3°. Il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digeftion des alimens, comme une chaleur immodérée, un exercice trop violent, qui font diffiper beaucoup d'efprits; une boiffon trop abondante, qui fait flotter les alimens dans l'eftomac, & le dormir immédiatement après le manger.

Il eft à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade, afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle, & de la mettre en action. On doit encore éviter, pendant le tems de la coction, toutes les applications d'efprit trop férieufes, & en un mot, tout ce qui eft capable de caufer chez nous des diftractions violentes dans les efprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MANGER, *en terme de fucrerie*, donner à *manger* à un moulin, c'eft lui fournir des cannes pour en exprimer le fuc, & les faire paffer entre les trois tambours deftinés à cet ufage.

MANGLE, arbre des ifles de l'Amérique, qui croît fur le bord de la mer & des rivieres, c'eft le même que le paretuviers.

MANGOSTAN, fruit de l'ifle de Java, qui donne le flux de ventre, quand on en mange beaucoup, & dont la coque cuite au feu, ferre & guérit le dévoiement.

MANGOUSTE, efpece de belette des Indes.

MANGURES, *en terme de chaffe*, font les pâtures des loups & des fangliers.

MANIABLE, ce qui eft doux à la main, ce qui fe manie facilement. Il fe dit des étoffes de laine bien fabriquées & bien apprêtées, & de celles d'autres matieres où il n'y a point d'apprêt & qui ne font point gommées. Un bon drap doit être doux & *maniable*. Un taffetas trop gommé n'eft pas *maniable*.

MANICLE ou TASSEAU, *chez les tondeurs de draps*, eft un inftrument qui leur fert à faire agir leurs forces. La *manicle* eft compofée d'un morceau de bois un peu long, ordinairement d'orme, d'une petite courroie appellée *la croix*, qui paffe au travers du morceau de bois, & qui fe rejoint par les deux bouts, & d'une efpece de fiche de fer qui, d'un côté, fe termine en crochet, & de l'autre en vis avec fon écrou qui traverfe auffi le morceau de bois d'un autre fens de la courroie & dans toute fa longueur. La *manicle* s'attache par le moyen du crochet à celui des deux couteaux des forces que l'on appelle la *femelle* qui eft toujours deffous, & prefque fans mouvement, à caufe de la charge de plomb qu'on lui donne : enfuite le tondeur, à l'aide d'un

petit maillet de bois appellé *mailleau*, passé dans la courroie dont il tient le manche, pousse & fait agir le mâle, c'est-à-dire, l'autre couteau des forces qui se trouve dessus. Quelquefois, à la place du *mailleau*, les tondeurs se servent d'un autre instrument nommé *cureau*, qui lui est tout semblable, à la réserve du manche qu'il n'a pas. L'usage est même de tondre *au cureau*, en France & en Hollande.

MANICLE ou MANIQUE, *chez plusieurs artisans*, est un morceau de cuir attaché à quelques-uns de leurs outils pour y passer la main & les tenir plus fermes.... L'arçon des chapeliers a une *manicle* au milieu de sa perche où l'arçonneur passe la main gauche, lorsqu'il fait voguer l'étoffe.... Les marchands confiseurs donnent le nom de *manicles* à des morceaux de gros papiers pliés en plusieurs doubles, qui leur servent à lever la poële de dessus le feu, de crainte de se brûler les mains.

MANICORDION, sorte de fil de léton ou de fer très-fin & très-délié, qui sert à faire des cordes de *manicordions*, clavecins, épinettes, psaltérions, & autres semblables instrumens de musique.

MANIEMENT, action de toucher. La qualité & la bonté de presque toutes les étoffes & de quantité d'autres ouvrages se connoissent au *maniement*. Le trop fréquent *maniement* des étoffes les gâte..... Le *maniement* du cuir est la façon que le corroyeur, ou autres ouvriers en cuir, lui donnent pour le rendre maniable..... *Maniement* est dans le commerce, l'argent dont les commis, caissiers, & autres employés dans les fermes du Roi, dans le commerce & dans les affaires particulieres, sont comptables.

MANIEURS : ce sont, à Paris, les gagne-deniers établis sur les ports pour remuer avec les pelles les bleds qui y restent quelquetems.

MANIFESTE : les François, Anglois, Hollandois nomment ainsi, dans les Echelles du Levant, ce qu'on nomme autrement une *déclaration*.

MANIGUETTE, ou MALAGUETTE, grand poivre long qu'on apporte des côtes d'Afrique, & que les colporteurs vendent souvent pour du poivre des Indes. On donne aussi ce nom, mais improprement au poivre de la Jamaïque.

MANILLE, ou MENILLE, espece de grand anneau de cuivre jaune, en forme de carcan & de bracelet, dont les peuples d'Afrique se servent pour se parer, & que les Européens leur donnent en échange des esclaves & des autres marchandises dont on traite avec eux.

MANIOC, plante d'Amérique ou d'Afrique, dont la racine sert à faire du pain qu'on appelle *cassave*.

MANIQUE, certaine couverture que les artisans se mettent à la main pour résister au travail.

MANIQUETTE. Voyez *Maniguette*.

MANISSIERE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe qui a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net.

MANICOU, animal de l'Amérique, nommé *opassum*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MANIVAU, petit panier d'osier verd, très-plat & presque sans bords, de neuf à dix pouces de longueur, & de quatre à cinq de largeur, dont les marchands de marée se servent pour arranger l'éperlan & autres petits poissons délicieux que les chasse-marées apportent en panier.

MANIVELLE, instrument ordinairement

vairement de fer replié en esse avec un manche de bois, dont on se sert pour donner le mouvement à quelques machines des arts & métiers, particuliérement aux moulins à bras, aux roues des couteliers & cordiers, & à quelques autres semblables.

MANNE, gomme ou drogue médicinale, suc ou liqueur blanche qui coule d'elle-même ou par incision des branches & des feuilles des frênes, tant ordinaires que sauvages. Les Italiens distinguent trois sortes de *manne* ; celle qui sort d'elle-même, ils l'appellent *manna di corpo* ; celle qui ne se recueille que comme par force, & en faisant des incisions, *manna forzata*, ou *forzatella* ; enfin cette espece de *manne* qui sort par la partie nerveuse des feuilles, & qui est de la grosseur des grains de froment, *manna di fronda*. Les marchands droguistes & épiciers vendent de plusieurs *mannes* qui ne sont toutefois différentes que par la figure qu'elles ont, ou le nom des lieux d'où elle vient. Ces *mannes* sont la *manne de Calabre*, la *manne de Sicile*, la *manne de Tolfe*, la *manne en larmes*, la *manne en grains*, &c. Celle de Calabre est bonne, mais un peu grasse ; celle de Sicile, ordinairement blanche & séche ; celle de tolfe est la moindre, étant d'un blanc mat, terne, trop séche & trop remplie de menu. La plus estimée est la *manne en larmes*. On doit choisir la *manne*, soit en grandes, soit en petites larmes, nouvelle, séche & légere, d'un blanc un peu rougeâtre, d'un goût agréable, & qui, en la rompant, donne une espece de syrop, marque indubitable de sa nouveauté.

On tire de la *manne*, par distillation, un esprit acide qu'on dit fort propre aux maux de poitrine. On en tire aussi une eau spiritueuse qui a toutes les qualités de la *manne*.

La *manne* de Briançon est une gomme qui coule du mélése ou larix. On la confond avec la *manne* de Tolfe. Il y a encore des *mannes* d'Afrique, de Mexique & de Perse, mais peu connues en France.

MANNES D'ENCENS ; c'est l'encens mâle choisi en petits grains très-nets & très-ronds, ayant, à-peu-près, la couleur de la plus belle *manne*. On donne aussi ce nom aux miettes farineuses d'encens qui se trouvent dans les fonds des sacs, & qui se sont faites par l'agitation causée par les voitures.

MANNE, BANNE & MANETTE, espece de grand panier quarré long, d'osier, ou de châtaigner, refendu, de longueur & largeur à volonté, & de douze à dix huit pouces de profondeur. Plusieurs marchands se servent de *mannes* pour l'emballage de certaines sortes de marchandises ; entr'autres les chapeliers s'en servent pour leurs envois.... *Mannes* sont aussi de petits panniers quarrés, dans lesquels de pauvres femmes, vendeuses de petits métiers, portent macarons, biscuits, & autres semblables friandises pour les enfans. Les carriers donnent pareillement le nom de *mannes* à des paniers ronds, faits de fort osier, avec lesquels ils tirent les terres des trous des carrieres lorsqu'ils commencent à les ouvrir. Les anses de ces *mannes* sont faites de cordages : on les appelle des *longes*.

MANNEQUIN, panier long & rond, tissu avec de l'osier. Les *mannequins*, pour le jardinage, n'ont guères plus d'un pied & demi de haut, & , à-peu-près, autant de diametre. Les *mannequins* sont utiles à bien des choses dans le jardinage. On y eleve des jeunes arbres pour être plantés en place sans les déplanter : on y fait germer des amandes pour planter en pépiniere. Plus ces *mannequins* sont serrés,

plus ils durent de tems. Les jardiniers fleuriftes emploient beaucoup de *mannequins* pour faire lever leurs arbriffeaux en motte.

MANOBI, fruit du Bréfil & des Antilles qui vient fous terre, comme les truffes, & qui contient un noyau du même goût que la noifette.

MANŒUVRE; c'eft celui qui, dans les atteliers, pour la conftruction ou réparation des bâtimens, fert à porter aux maçons, Limoufins & couvreurs, les matériaux dont ils ont befoin, qui gâche le plâtre, courroie le mortier, fait tous les autres fervices pour la maçonnerie limofinerie, & couverture. Ces fortes d'ouvriers fubalternes n'ont befoin d'aucun apprentiffage pour ce fervice.

MANŒUVRES-CARRIERS; ce font des gens de journée, qui font tourner les roues, dont on fe fert à tirer les pierres du fond des carrieres, en montant le long de l'échellier de ces roues, c'eft-à-dire, des chevilles qu'elles ont des deux côtés. Ceux qui travaillent dans la carriere à couper ou fouchever les pierres, font nommés *garçons compagnons-carriers*.

MANŒUVRIER, ou MANOUVRIER, compagnon artifan, homme de peine & de journée, qui gagne fa vie en travaillant de fa main.

MANQUER: ce mot, dans le commerce, fignifie *banqueroute*.

MANTEAU, habillement de deffus pour fe garantir de la pluie, & en hiver du froid & du mauvais tems.

MANTEAU, dans le commerce d'étoffe de laine, eft le bout de la piéce du côté du chef, qui en fait comme l'enveloppe & la couverture.

MANTEAUX DE PORTE: ce font les deux piéces d'une porte qui s'ouvre des deux côtés. On les nomme *ventaux*. *Manteau de cheminée*, eft la partie de la cheminée qui avance le plus dans la chambre.

MANTEAU, *en fauconnerie*, fignifie la couleur du poil de plufieurs animaux & de plumes de plufieurs oifeaux de proie. On dit, ce faucon a le *manteau* tout bigarré.

MANTEGUE, ou MANTEGNE, fain-doux du fanglier que les boucaniers de Saint-Domingue ramaffent de la graiffe de ces animaux qu'ils tuent à la chaffe; c'eft un des principaux objets du commerce de ces chaffeurs, qui la vendent non feulement aux Habitans François de l'Ifle, mais qui en fourniffent encore quantité aux Flibuftiers, ou Boucaniers armateurs.

MANTELURES; c'eft quand un chien a fur le dos un poil différent de celui qu'il a au refte du corps.

MANUFACTURE, lieu où l'on affemble plufieurs ouvriers artifans pour travailler à une même efpéce d'ouvrage, ou pour fabriquer de la marchandife d'une même forte. Ce lieu fe nomme auffi *fabrique*. Un maître ou entrepreneur de *manufacture*, eft celui qui fait l'affemblage de ces ouvriers, & qui forme l'établiffement de ce lieu pour fon compte. Un contre-maître de *manufacture* eft un commis prépofé par l'entrepreneur ou le maître, pour veiller perpétuellement fur les ouvriers, & tenir la main à ce que tout fe paffe dans les régles.

Il y a un nombre infini de *manufactures*, ou inventées, ou imitées des étrangers qui font établies en France. C'eft à M. Colbert, furintendant, & ordonnateur général des bâtimens du Roi, arts & *manufactures* de France, que le Royaume doit la plus grande partie de ces établiffemens. Il y a été fait quantité de beaux réglemens touchant les *manufactures*, dont les

principaux sont ceux des mois de Mars, Avril & Juillet 1667, pour les draps d'or, d'argent, de soie, & autres étoffes mélangées qui se fabriquent à Tours, à Lyon & à Paris : celui du mois d'Août 1669, pour les draps, serges de laine & de fil qui se font dans tout le royaume: celui du 20 Janvier 1680, touchant les toiles qu'on fabrique dans la province de Beaujolois : celui du 7 Avril 1693, touchant les toiles, serviettes, canevas, treillis & coutils qui se fabriquent dans les généralités de Caën & d'Alençon : celui du premier Août 1700, touchant la fabrique des chapeaux : celui du 4 Janvier 1701, touchant les futaines & basins qui se font à Troyes & aux environs; ceux du 30 Mars, & 27 Mai 1701, touchant les bas & autres ouvrages de bonneterie qui se font au métier; & celui du 24 Décembre 1701, qui regarde les toiles qui se font dans l'étendue de la généralité de Rouen.

Les *manufactures royales* ont été établies en conséquence des lettres-patentes des Rois; & il y en a quantité à qui cette qualité honorable appartient, en vertu de leur établissement; mais comme il y en a plusieurs qui prennent ce titre pour se donner du crédit & de la réputation, *Louis XV* a pourvu, par un arrêt de son conseil d'état, aux abus qui se sont glissés à ce sujet.

Les Rois, sur-tout *Louis XV*, ont accordé des priviléges considérables, tant aux entrepreneurs qu'aux ouvriers qui y travaillent.

M. *Savary*, dans son *Parfait négociant*, a donné deux excellents chapitres sur les *manufactures*. Nous y renvoyons le lecteur. Il y a des juges de *manufactures*, commis par les lettres-patentes du Roi, pour juger & régler les différentes contestations qui surviennent entre les marchands & les ouvriers, & les ouvriers entre eux pour le fait des *manufactures*. Nous avons, en France, des *manufactures* de draps & tissus d'or & d'argent, de velours, pannes, peluches, satins, damas, taffetas, brocatelles, &c. de draps, serges, ratines, camelots, calamandes, étamines, flanelles, &c. de futaines, basins, canevas, & toutes sortes de linge, de tapisserie de haute & basse-lisse, &c. de bas, camisoles, bonnets, &c. en soie, laine, fil de coton, de glaces de carrosse, de glaces de miroirs, de crystaux, porcelaines, fayance, &c. des chapeaux, castors, demi-castors, chapeaux communs, &c. d'armes offensives & défensives.

MAQUE, instrument avec lequel on donne la premiere préparation au chanvre pour la réduire en filasse après qu'il a été roui, il s'appelle communément *brayoire*.

MAQUEREAU, poisson de mer qui n'a point d'écailles, rond, épais & charnu, finissant presqu'en pointe par les deux bouts. Toute sa longueur est ordinairement d'un bon pied de roi. Sa bouche a beaucoup de rapport avec celle du thon. Ses yeux grands sont de couleur dorée. Il paroit d'un jaune de souffre dans l'eau. Lorsqu'il en est dehors, & qu'il est mort, il a le ventre d'un blanc argenté : le reste du corps pareillement argenté, est traversé de quantité de traits d'un bleu verdâtre & foncé, ces traits, en approchant du dos, paroissent plus rembrunis.

Ce poisson se trouve en troupe en divers endroits de la mer océane, particuliérement sur les côtes de France & d'Angleterre, & presque point sur celles de Hollande. La pêche s'en fait ordinairement en Avril, Mai & Juin, même Juillet, suivant les endroits. La pêche du *maquereau* se fait du côté de Roscoff, en basse Bretagne, par deux

ſortes de bateaux ou barques, les uns petits & ſans pont, les autres plus grands & pontés. Les petits bâtimens n'ont que neuf à douze hommes d'équipage : ils vont à ſix ou à ſept lieues de l'iſle de Bas, où les pêcheurs tendent leurs filets, & la pêche étant faite ils retournent à Roſcoff pour vendre leur poiſſon. Il n'y a qu'un petit nombre de bateaux employés à cette pêche, dont le plus grand nombre vient de la Hogue en Normandie. La pêche commence la premiere ſemaine de Mai, & finit à la fin de Juin. On paque le *maquereau* dans des barils ou demi-barils, avec de la ſauce ou ſaumure pour le tranſporter à Paris, en Champagne, & dans d'autres provinces où l'on ſçait en avoir le débit. Les *maquereaux* entrent dans la Manche, au mois d'Avril : ils avancent toujours vers le pas de Calais, à meſure que l'été approche ; à la fin de Juin, ils paſſent à Roſcoff, & ils ſe trouvent en Juillet ſur les côtes de Picardie & de Normandie, où il s'en fait, auſſi-bien que ſur les côtes de Bretagne & d'Angleterre, une pêche & des ſalaiſons conſidérables, particuliérement à Dieppe, au Havre de Grace, à Honfleur & à Boulogne.

Le *maquereau* qu'on doit choiſir frais, gros & de bon goût, nourrit beaucoup. Sa chair paſſe pour être apéritive & réſolutive ; mais elle échauffe, produit des ſucs groſſiers & viſqueux, ſe digere un peu difficilement, contient beaucoup d'huile & de ſel volatil & de phlegme. Le *maquereau*, dit *Lemery*, convient, dans le printems & dans l'été, aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'eſtomac digere facilement. On le ſale, afin de le garder ; mais il n'en eſt que plus nuiſible, & d'une ſaveur moins agréable. On le mange grillé, à la maître-d'hôtel: on l'enveloppe dans du fenouil verd pour le faire rôtir; on y fait une ſauce avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muſcade, ſel, fenouil, groſeille dans la ſaiſon, capres & un filet de vinaigre, ou on le ſert au perſil frit & au beurre roux. Voilà les manieres ordinaires d'apprêter le *maquereau* pour le manger bon ; mais les grands cuiſiniers, qui ſçavent tout défigurer, en font ſervir ſur les tables de leurs maîtres en gras, en hâtelette, à la broche, piqués à l'eſpagnole, en caiſſe à la Périgord, en fricandeaux, en papillotes & aux écreviſſes, & enfin font juſqu'à des *potages de maquereaux* ; mais ce que nous venons de dire ſuffit.

MAQUIGNON : c'eſt celui qui achete des chevaux ruinés & défectueux, qui les rétablit & en couvre les défauts pour les revendre plus chers qu'ils ne lui ont coûté. Il y a de la différence entre un *marchand de chevaux* & un *maquignon de chevaux*. Le premier ſuppoſe un homme de bonne foi dans le commerce, & l'autre un homme de qui il faut ſe défier. Dans pluſieurs provinces : ſur-tout en Berry, on appelle *maquignon*, ceux qui achetent à bon marché, des petits marchands & des pauvres ouvriers, pour revendre bien cher à d'autres.

MARACAS : nom qu'on donne, dans le Pérou, à des vaſes qui ſervent à recevoir le baume précieux qu'on ne trouve que dans cette partie de l'Amérique, & qui en porte le nom.

MARAGER, ou MARAICHER, jardinier qui cultive ou fait cultiver un marais, Les *maragers* des environs de Paris, font de la communauté des jardiniers. Voyez *Jardinier*.

MARAIS, terre baſſe & humide d'où les eaux, qui s'y aſſemblent,

ont peine à s'écouler. Les fauxbourgs de Paris sont remplis de ces sortes de terres, mais qui ayant été desséchées, sont devenues très-fécondes & très-propres pour y sémer & élever toutes sortes d'herbages & de légumes; c'est dans ces *marais* que Paris trouve abondamment herbes potageres, salades, concombres, melons, artichaux, &c. Il est défendu, comme on l'a déja dit ailleurs, de fumer les terres de ces *marais*, des boues récentes de Paris, d'immondices, de gadoues, de fiantes de pourceaux. Les jurés de la communauté des maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, sont tenus de faire la visite deux fois l'an pour empêcher cet abus qui pourroit causer de grandes & dangereuses maladies parmi le peuple.

MARAIS-SALANS: ce sont des terres basses & glaiseuses qui se trouvent sur les côtes de quelques provinces de France, qui sont propres à faire du sel gris. La Saintonge, le pays d'Aunis, le comté de Nantois, sont les seules provinces qui aient des *marais-salans*. Dans le pays d'Aunis & la Saintonge, ce sont Brouage, Maranf, & l'Isle de Ré; & les plus considérables de Bretagne, sont Bourneuf, le Croisil & Guerandes. Ceux qui travaillent aux différens ouvrages nécessaires pour sauner les *marais-salans*, & pour en ramasser le sel, sont nommés *sauniers* & *paludiers*. Les outils dont ils se servent sont la bogue, le bouquet, la ferrée, l'estole, la palette, le roable, le surnion, les essageoires, & le panier porte-sel. Voyez *Sel*.

MARANDA, sorte de myrte de l'isle de Ceylan, dont les feuilles, en décoction, passent pour un remede excellent contre les maladies vénériennes.

MARAVEDIS, petite monnoie de cuivre d'Espagne, qui a peu de cours, mais qui sert dans tous leurs comptes, soit de finance, soit de commerce.

MARBRE, pierre extrêmement dure, qu'on travaille difficilement, qui prend un beau poli, & qui a ordinairement des taches & des veines de diverses couleurs; cependant il y a des *marbres* d'une seule couleur, blancs, noirs, agate, &c.

Les *marbres* d'Egypte & de Gréce ont été dans la plus grande réputation; les curieux conservent, dans leurs cabinets, des ouvrages antiques qui en sont faits; & il y en a qui vont les chercher & les admirer dans les ruines respectables de la Gréce, de l'Egypte, de l'ancienne Rome, & de quelques autres villes de l'Italie. Ces *marbres anciens* sont le *porphyre*, l'*ophis* ou *serpentin*, le *parangon* ou *pierre de touche*, les *sélénites* ou *marbres transparens*, les différentes especes de *granit*. Le *marbre de Paros* est renommé pour sa blancheur, & parce qu'il est propre à tailler ces belles statues qui ont fait tant d'honneur aux sculpteurs Grecs.

Les *marbres* dont on se sert aujourd'hui pour la sculpture des statues, bustes, bas-reliefs, ou pour des ornemens d'architecture, viennent d'Italie, d'Espagne, de Flandre, de l'évêché de Liége & des provinces de France. Les *marbres d'Italie* sont les *cipollins*, ou *cebollini*, tirant sur le verd, par grandes veines plus ou moins fortes; les *saligni* transparens, en forme de congellations; le *portoro noir*, avec de grandes veines couleur d'or; le *mischio* mêlangé de diverses couleurs; le pourpre & les veines blanches & jaunâtres y dominent. Les montagnes de Carrare fournissent les *marbres noirs & gris*, ou mêlés *de gris & de rouge*; celles de Gênes, les *marbres blancs* d'une cou-

leur de lait si admirable, & si propres à tailler des statues, que nos sculpteurs n'envient point aux anciens le *marbre de Paros*. L'Espagne donne une espece de *marbre* dont le fond est jaune, veiné de quelques autres couleurs plus brunes. On s'en sert en France. Nos marbriers l'appellent *brocatelle*. On a du pays de Liége le *marbre* noir, les blancs & les rouges de Namur, les blancs & les noirs de Dinan, le blanc & le rouge de Rance, près d'Avennet, un autre blanc & noir des carrieres de Barbançon.

Nos *marbres* de France le disputent en finesse de grain, en dureté & en poli, aux plus beaux *marbres* étrangers. Ils sont si beaux & en si grande quantité, que depuis 1664, on n'en a guères employé d'autres à Versailles, & dans les maisons royales. Les provinces où sont les carrieres de *marbres* les plus beaux, sont la Provence, le Languedoc, le Bourbonnois, & celles qui sont voisines des Pyrénées. On leur donne le nom des provinces d'où on les tire.

En Italie, pour détacher les *marbres* de la montagne, on trace les piéces tout à l'entour avec des outils d'acier faits en pointe, & on les sépare ensuite avec des coins qu'on enfonce à coups de masse. En France on scie les *marbres*, dans la carriere & sur le rocher même, avec des scies de fer sans dents. On appelle *marbre fier*, celui qui a le grain très-fin & qui s'éclate aisément, c'est le plus leger de tous. Le *marbre tendre* est celui qui est plus facile à tailler que les autres, & qui prend mieux le poli. Ce qu'on nomme *clous* dans le *marbre*, sont des duretés semblables aux *nœuds* qui se trouvent dans le *bois*. On appelle *émeril* un mélange de cuivre ou d'autres métaux qui fait des taches noires dans le *marbre*. Il ne se rencontre guères qu'aux *marbres blancs*, ce qui gâte quelquefois les plus belles statues qu'on en fait. Le *marbre* n'a point ce qu'on appelle *lit* ou *délit* dans les pierres de taille. On le pose de tout sens sans crainte de le déliter, ce qui le rend très-propre à faire des colomnes. Un *bloc de marbre* est une grosse pierre qui n'est pas encore débitée. On le dit aussi d'un grouppe de figures tout taillé & fait d'un seul bloc.

Le *marbre* se mesure en France, s'achete & se vend au pied cube, qui pese environ deux cents livres, à moins que ce ne soit un *marbre fier* qui, plus leger que les autres, pese dix livres de moins. depuis l'arrêt du conseil du 11 Février 1700, tout le marbre qui se travaille à Paris par les sculpteurs & marbriers, se prend dans les magasins du Roi. Outre les *marbres naturels*, on en fait de faux avec le *gyp*, qui est une espece de gros talc ou pierre transparente qui se trouve dans les carrieres à plâtre, aux environs de Paris.

MARBRE, *en terme d'imprimerie*, est la pierre de liais sur laquelle le Compositeur dresse ses formes; cela s'appelle *poser une forme*. . . . . Le *marbre* est aussi une des principales piéces du train de la presse des Imprimeurs; c'est la pierre sur qu'oi se pose la forme quand on veut tirer, imprimer les feuilles.... Les peintres ont aussi un *marbre* pour broyer les couleurs dont ils font usage, les épiciers pour celles qu'ils emploient dans leur négoce. Le meilleur est le porphyre; mais comme il est rare, ils ne se servent ordinairement, les uns & les autres, que d'une simple pierre dure & polie. . . . dans les manufactures de glace, les ouvriers ont un *bloc de marbre* sur lequel s'allongent & s'applanissent, sous le

marteau, les tables d'étain que l'on veut réduire en feuilles. . . . Enfin les fondeurs de caractere d'imprimerie ont un petit morceau de *marbre* très poli, de quatre à cinq pouces en quarré, & d'un pouce d'épais, sur lequel ils justifient, avec le jetton, l'épaisseur des lettres nouvellement fondues.

MARBRE ; c'est ce qui représente le *marbre*. On fait plusieurs ouvrages de soie & de laine, à qui l'on donne le nom de *marbrés*, à cause du mélange de couleur, dont ils sont tissus, faits ou tricotés. Il y a des draps, des bas, des laines, des camelots *marbrés*, &c... *Papier marbré*, est un papier peint de diverses nuances, qui imite, en quelque sorte, les différentes veines de *marbre*. Il y a même des ouvriers qui l'imitent si parfaitement, qu'on est surpris de la ressemblance.

MARBRÉE DE BOTRE, tulipe d'un gris de lin mouvant, d'un beau rouge, & relevé d'un incarnadin fort éclatant. . . . On donne le nom de *marbrée grenier* à une tulipe rouge colombin & blanc, & celui de *marbrée saint Germain* à une autre tulipe d'un gris montant en incarnat, & d'un beau rouge.

MARBRE'E, *en cuisine*, est un ragoût fait de différentes sortes de viandes. On fait aussi des *marbrées* de poisson.

MARBRER UN LIVRE, *en terme de relieur*, c'est le moucheter de noir par-dessus la couverture, avec un pinceau à noir que l'on frappe légérement sur le doigt ou sur un bâton que l'on tient à la main. On ne *marbre* que les livres, dont la couverture est en veau. Quand la *marbrure* est achevée, on les glaire par-dessus avec du blanc d'œuf battu, ensuite de quoi on les lisse avec le fer à polir. On *marbre* aussi les livres sur tranche ; mais dans cette *marbrure* il n'y a point de noir ; le bleu, le rouge, à la volonté du relieur, ou du maître du livre, sont celles qu'on y emploie ordinairement : l'ouvrier qui *marbre* les livres, & celui qui *marbre* le papier, sont nommés *marbreurs*.

MARBRIER ; c'est celui qui débite, taille & polit le marbre, excepté les statues, bas-reliefs & autres ouvrages de sculpture, gravure, &c. reservés aux maîtres sculpteurs & peintres de Paris. Les outils & instrumens propres à débiter, scier, tailler & polir le marbre, sont communs aux sculpteurs & aux *marbriers*. Les plus ordinaires sont la scie sans dents & ce qui en dépend, comme la sebille, galle ou jatte, pour mettre l'eau & le grais battu : la cuiller à prendre l'un & l'autre dans la jatte, les scies à main la masse, la martelliere, le maillet, la pointe, la dent de chien, le ciseau, la gradine, la hognette, les rondelles, la boucharde, l'outil crochu, la rape, les trépans de diverses sortes, la ripe, les fermoirs, le poinçon, le niveau, les compas, le grattoir, &c.

MARC, poids dont on se sert en France, & en plusieurs états de l'Europe, pour peser diverses sortes de marchandises, particuliérement l'or & l'argent. C'est dans les hôtels des monnoies, & chez les marchands, qui ne vendent que des choses précieuses ou de petit volume, que le *marc* & ses divisions sont en usage. Le *marc* est divisé en huit onces, ou soixante-quatre gros, ou cent quatre-vingt-douze deniers, ou cent soixante esterlins ; ou trois cents mailles, ou six cens quarante felins, ou quatre mille six cents huit grains ; ses subdivisions sont, chaque once en huit gros, vingt-quatre deniers, vingt esterlins, ou trois cents mailles, ou six cens quarante felins, ou quatre mille

six cents huit grains..... Le gros en trois deniers, deux esterlins & demi, cinq mailles, dix felins & soixante-douze grains.... Le denier en vingt-quatre grains; l'esterlin en vingt-huit grains quatre cinquiemes de grains.... Le felin en sept grains un cinquieme de grain.... Enfin le grain en demi, en quart, en huitieme, &c.

Il y a, à Paris, dans le cabinet de la cour des monnoies, un poids de *marc* original, gardé sous trois clefs, dont l'une est entre les mains du premier président de cette cour, l'autre en celles du conseiller commis à l'instruction & jugement des monnoies, & la troisieme entre les mains du greffier, c'est sur ce poids que celui du châtelet fut étalonné en 1494; c'est encore sur ce même poids que les changeurs & orfévres, gardes des apoticaires & épiciers, balanciers, fondeurs, & enfin tout marchand qui pesent au poids de *marc*, sont obligés de faire étalonner ceux dont ils se servent. Les autres hôtels des monnoies de France ont aussi dans leurs greffes un *marc* original, mais vérifié sur l'étalon du cabinet de la cour des monnoies de Paris; l'or & l'argent se vendent au *marc*. Le *marc d'or* se divise en vingt-quatre karats, le karat en huit deniers, le denier en vingt-quatre grains, & le grain en vingt quatre primes.

MARC, s'entend aussi d'un poids de cuivre, composé de plusieurs autres poids emboîtés les uns dans les autres qui, tous ensemble, ne font qu'un *marc*, c'est-à dire, huit onces, mais qui, séparés, servent à peser jusqu'aux plus petites diminutions du *marc*. Ces sortes de poids de *marc* sont rectifiés & ajustés sur le *marc* original.

MARCLUBS, monnoie de compte en usage à Hambourg, qui revient à une livre tournois de France; c'est aussi une monnoie d'argent de Danemarck, qui revient à vingt sols de France.... *Marc* est encore une monnoie de cuivre de Suéde, qui vaut environ deux sols six deniers de France.

MARC-FRANC, *chez les charpentiers*, est la premiere des quatre sortes de *marc*, dont ils se servent pour marquer les piéces de bois façonnées qui doivent être employées à la construction de quelques bâtimens pour connoître celles de chaque côté. Les trois autres marques sont le contre-*marc*, le crochet & la patte d'oie. Quand ces quatre marques ne suffisent pas, à cause du grand nombre de piéces de même assemblage, on fait des ronds avec la roinette, ou des chiffres avec le traceret.

MARC, *en terme de vendangeur*, est ce qui reste du raisin & autres fruits dont on a tiré le jus. Quand on a tiré le vin de la cuve, on porte le *marc* au pressoir. Après qu'on a pressuré les raisins, on se sert encore du marc pour faire de la boisson qu'on donne aux gens de la campagne. On appelle aussi un *marc* la quantité de raisins qu'on met à chaque fois sous le pressoir pour les pressurer. On taille & on recouvre les bords du *marc* avec une coignée. Le *marc* doit être proportionné à la grandeur du pressoir sur lequel on le met. Un *marc* trop petit ne convient point à un grand pressoir, parce qu'il ne le pressure pas bien, outre qu'il est dangereux de faire rompre ce pressoir. Quand un *marc* aussi est trop grand, il n'est point propre pour un petit pressoir. On fait, sur un grand pressoir, depuis six jusqu'à vingt muids de vendange, & sur un petit, depuis trois jusqu'à douze.

MARCASSIN, le petit du sanglier. Pour ses qualités & propriétés, voyez au mot *Sanglier*. Pour

le servir, on le pique par tout le corps, à la réserve du cou & de la tête, des pieds & de la queue qu'on laisse avec le foie. On fait cuire le *marcassin* à la broche, & on le sert pour rôt.

MARCAIGE, droit qui est dû au Roi sur les paniers de poisson de mer, qui viennent à la halle.

MARCASSITE, minéral métallique qu'on regarde comme le germe & la matiere premiere des métaux. Les marchands épiciers-droguistes n'en vendent que de trois sortes, celle d'or, celle d'argent & celle de cuivre. Il y en a qui croient que l'aiman est la *marcassite* du fer, l'étain de glace naturelle celle de l'étain, & le zinc minéral celle du plomb. La *marcassite* d'or est ordinairement en petites boules rondes, fort pesantes & difficiles à casser; celle d'argent est à-peu-près de la même figure, mais moins colorée; celle du cuivre est quelquefois ronde ou plate, mais le plus souvent bossue, de la grosseur d'une bale de jeu de paume: la ronde s'appelle *marcassite à rognon*, la longue *marcassite à boudin*; l'une & l'autre rompue en morceaux, est d'un jaune doré, & toute en aiguilles qui forment une espece de soleil. On conserve la *marcassite* de cuivre dans des lieux secs, l'humidité la pénétre aisément, la convertit en vitriol, & enfin la réduit à rien.

MARCHAGE, *en terme de coutume*, est un droit que les habitans de certains lieux ont de mener paître leurs troupeaux dans une justice.

MARCHAND, en général, s'entend de toute personne qui négocie, qui trafique ou qui fait commerce. Il y a des *marchands* qui ne vendent qu'en gros, d'autres qui ne vendent qu'en détail. Les uns ne font commerce que d'une sorte de marchandise, les autres de plusieurs sortes. Il y en a qui ne s'attachent qu'au commerce de mer, d'autres à celui de terre, & d'autres qui font l'un & l'autre.

Les *marchands* grossiers ou magasiniers sont ceux qui vendent en gros dans les magasins..... Les *marchands détailleurs* sont ceux qui achetent des manufacturiers & grossiers pour revendre en détail dans les boutiques, les *marchands forains* sont ceux qui fréquentent les foires & marchés, & même des *marchands* étrangers qui viennent apporter dans les villes des marchandises pour les vendre à ceux qui tiennent boutiques & magasins. Il est défendu aux *marchands* des villes d'aller au-devant des *marchands* forains pour acheter leurs marchandises en chemin.

Les six *corps marchands* à Paris sont les anciennes communautés des *marchands* qui vendent les plus considérables marchandises: les premiers sont les *drappiers chaussetiers*; les seconds, les *épiciers*, *apothicaires*, *droguistes*, *confiseurs*, *ciriers*; les troisiemes, les *merciers*, *jouailliers*, *quincailliers*; les quatriemes, les *pelletiers*, *fourreurs*, *haubaniers*; les cinquiemes, les *bonnetiers*, *plumaciers*, *mitonniers*; les sixiemes, les *orféyres-jouailliers*.

Les autres communautés où l'on prend le titre de *marchand*, c'est celle des *marchands de vin* en gros & en détail, les *Libraires*, les *marchands de bois*, les *marchands de grains*, comme bled, avoine, orge, &c. les *marchandes lingeres*, les *marchandes de poisson frais & salé*. Les autres communautés qui tiennent boutique ouverte, passent pour artisans; cependant quelques-unes prennent le titre de *marchand*, comme les ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie, les chapeliers, les chandeliers, les tanneurs, les

mégissiers, les tapissiers, les plumassiers; &c. Aucun ne peut être reçu *marchand*, qu'ils n'ait vingt ans accomplis, & ne rapporte son brevet & certificat d'apprentissage & du service fait depuis chez les maîtres. Le prévôt des *marchands* de Paris, premier officier du bureau de la ville, juge, avec les échevins, les différends qui regardent la police & les marchandises qui sont sur les ports, les rivieres & sur l'étape. La jurisdiction ordinaire des *marchands* est celle des juges & consuls qui jugent sommairement toutes les contestations & affaires de *marchand à marchand*, & pour le fait de la marchandise dont ils se mêlent.

Les villes marchandes sont celles où il se fait un grand négoce de *marchandises*, soit par rapport aux ports de mer & aux grandes rivieres qui en facilitent le transport, ou à la quantité de manufactures qui sont établies dans ces villes... Les vaisseaux *marchands* sont ceux qui ne servent qu'à transporter des marchandises d'un endroit dans un autre.... Une *riviere marchande* est celle qui est propre pour la navigation.

MARCHAND-D'EAU-DE-VIE. Les maîtres limonadiers de la ville & fauxbourgs de Paris; érigés en communauté en 1676, sont ainsi qualifiés..... *Marchand-crespin*, est un petit mercier-quincaillier qui vend tous les outils qui servent aux cordonniers & aux savetiers.

MARCHANDISE, se dit de toutes les choses qui se vendent & débitent, soit en gros, soit en détail, dans les magasins, boutiques & foires, même dans les marchés..... Les *marchandises de contrebande* sont celles qui sont prohibées ou défendues par les ordres des princes ou états souverains, soit pour l'entrée ou pour la sortie, soit même pour le débit, le port & l'usage dans l'étendue de leurs états.

MARCHE, se dit chez les tisserands, tissutiers, rubaniers, ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie, de la partie inférieure de leur métier. Les *marches*, dans ces sortes de métiers, servent à faire lever ou baisser les fils de la chaîne à travers lesquels on lance la navette. Lorsque l'ouvrier met le pied sur une *marche*, les fils qui y répondent par le moyen des lisses qui y sont attachées se levent; & lorsqu'il en ôte le pied, ces mêmes fils se remettent dans leur situation ordinaire, à cause des plombs que les lisses ont à chaque bout. Ces *marches* sont de simples tringles, attachées d'un bout à la traverse d'en bas du métier que l'ouvrier a sous ses pieds. Il y en a plus ou moins; & elles sont plus ou moins larges suivant qu'il y a plus ou moins de lisses, & que la piéce montée doit être plus ou moins ouvragée & façonnée.

Les tourneurs appellent *marche* la piéce de bois sur laquelle ils posent le pied pour donner un mouvement circulaire à la piéce qu'il veut tourner. Cette *marche* n'est souvent qu'une simple tringle de bois, quelquefois un bâti triangulaire de menuiserie, suspendu par le bout opposé au tourneur à une corde qui, par son autre extrêmité, est attachée à une perche qui pend du haut du plancher.

MARCHE DU LOUP; c'est ce qu'on appelle, en terme de chasseur *piste* ou *voie*.

MARCHÉ, *en général*; c'est un traité par le moyen duquel on troque, on échange, on achete quelque chose. Chez les marchands & négocians, se sont des conventions qu'ils font les uns avec les autres, soit pour fournitures, achats, ou trocs des marchandises, sur un certain pied, ou moyennant une cer-

taine somme. Ces *marchés* se font ou verbalement, en donnant par l'acheteur au vendeur des arrhes; c'est ce qu'on appelle *denier à dieu*, ou par écrit, soit sous signature privée, soit par-devant Notaires... *Marché*, se dit aussi des choses vendues ou achetées. En ce sens on dit, J'ai *un bon marché de telle chose*, c'est *marché fait*.

MARCHE, est aussi la halle, le lieu où l'on étale, où l'on vend les marchandises. A Paris, les lieux où se tiennent les *marchés*, ont différens noms. Quelques-uns conservent le nom de *marché*, comme le *marché* du cimetiere S. Jean, le *marché*-neuf, le *marché* des Quinze-vingt, le *marché* S. Antoine, le *marché* de la Porte Paris, le *petit marché* du Marais, celui du fauxbourg Saint-Germain, le *marché* S. Nicolas, le *marché* à la poirée, le *marché* aux chevaux : d'autres se nomment *place*, comme la *place* Maubert, la *place* aux veaux; d'autres s'appellent *halles*, comme la *halle* au bled, la *halle* à la farine, la *halle* à la filasse, la *halle* au poisson, la *halle* à la marée, & la *halle* à la saline. Il y a encore la *halle* au vin, la *halle* aux draps, & la *halle* aux toiles.

Les *marchés* se tiennent, à Paris, les mercredis & les samédis de chache semaine. Ces deux jours de *marché*, il est permis aux boulangers forains d'y venir étaler & vendre leur pain. Le *marché* se tient à Sceaux, près Paris, tous les lundis, & à Poissy tous les jeudis pour les bestiaux propres à la boucherie.

MARCHER *l'étoffe d'un chapeau*, c'est, *en terme de Chapelier*, manier avec les mains, soit à froid sur la claie, soit à chaud sur le bassin, l'étoffe, c'est-à-dire, le poil ou la laine, dont on a dressé les quatre capades d'un chapeau avec l'arçon ou le tamis. Pour *marcher* l'étoffe à froid, on e[illegible] [illegible]e chaque capade l'un après l'autre dans la feutriere; & pour les *marcher* à chaud, on les met aussi dans la feutriere, toutes ensemble les unes sur les autres, séparées néanmoins par des morceaux de toile nommés *lambeaux*. Pour la façon à chaud, il faut de tems en tems mouiller le bassin & la freutiere avec de l'eau qui se jette avec un goupillon; c'est à force de *marcher* l'étoffe qu'elle se feutre.

MARCHETTE, *en terme d'oiselier*, se dit d'un petit bâton qui tient une machine en état, & sur quoi l'oiseau venant à marcher, se prend en faisant lâcher cette machine.

MARCIAGE, *en terme de coutume*, est un droit qu'un Seigneur censivier & direct de trois années, prend en retirant une année des fruits de la terre pour la terre même, ou la moitié des fruits pour les biens d'industrie.

MARCO, poids dont les Portugais se servent, à Goa, pour peser l'ambre, le corail, l'argent, l'or, le musc, la civette, & autres précieuses marchandises.

MARCOTTE, *en terme de jardinage*, c'est une branche d'arbre ou d'arbrisseau, couchée en terre pour prendre racine. On choisit, dans la plante qu'on veut *marcotter*, une branche forte, belle & vigoureuse. On y fait une entaille vers le bas, & on fait entrer un peu de terre fine dans cette entaille, puis on couche la branche trois ou quatre pouces en terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois. Quand elle a pris racine, on la sévre, c'est-à-dire, on la coupe pour la séparer de la plante dont elle faisoit partie, & on la transplante; alors elle devient une nouvelle plante. Il faut, en la levant, laisser à ses nouvelles racines le plus de terre que l'on pourra; elle en reprendra mieux.

Quand les branches, dont on veut faire des *marcottes*, ne peuvent pas être abaiſſées en terre; ſans riſque d'être rompues, on fait entrer la *marcotte* dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier ou mannequin. On emplit ce cornet ou mannequin de bonne terre, & on l'attache à quelques branches, ou autre choſe qui le ſoutienne & l'affermiſſe. On doit, dans les grands hâles & les grandes chaleurs, arroſer exactement les *marcottes* nouvellement faites, ou nouvellement tranſplantées, parcequ'elles ſont de la derniere délicateſſe.

On *marcotte* les œillets & la vigne; les œillets en faiſant une petite entaille au-deſſous du nœud de la branche que l'on met en terre ſans la détacher de la plante.

MARE, réſervoir d'eau qui s'amaſſe des terres, qui n'a pas d'iſſue, & qui ſe ſéche ſouvent dans les grandes chaleurs. Il y a des villages qui n'ont point d'autre eau que celle de *mare*. Il y a des *mares* où l'on met du poiſſon; mais pour qu'elle ſoit propre à être empoiſſonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où elle puiſſe s'écouler quand on veut faire la pêche; au contraire elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un fort mauvais goût au poiſſon. Par le moyen de cette bonde, on vuide la *mare* tous les quatre ans, pour la bien curer; une *mare* ne doit pas être trop proche de l'égout des fumiers, de peur que la mauvaiſe eau ne s'y écoule, & ne communique un mauvais goût au poiſſon. On empoiſſonne ordinairement une *mare* avec un peu de cheneveau, un peu de tanches, & encore moins de carpeau, parce que ce dernier eſt plus ſujet à ſentir la bourbe. Dans les commencemens qu'une *mare* eſt empoiſſonnée, on doit empêcher les cygnes, les oies & les canards d'y aller; ces oiſeaux dévoreroient tous les petits poiſſons. Au bout de deux ans, on y peut pêcher du poiſſon pour ſoi, de tems à autres, & y rejetter tout ce qu'on aura pris de petit poiſſon.

MARE DE MOUCHES, ordure qui reſte dans les ſacs, après que la cire en a été tirée par le moyen de la preſſe. Les chirurgiens s'en ſervent avec ſuccès dans les foulures des nerfs, & les maréchaux en emploient auſſi pour les maladies des chevaux.

MAREAGE, conventions que le maître d'un vaiſſeau, ou le marchand qui le charge, font avec les matelots qui doivent ſervir à le conduire.

MARECHAIS, ou MARAGER, jardinier de marais, qui cultive des jardins d'herbages autour des grandes villes. Voyez *Jardinier*.

MARECHAL, artiſan qui ferre & qui panſe les chevaux; il eſt auſſi du métier du *maréchal* de ferrer les trains de carroſſe, chariots & charrettes, de faire & forger tous les ouvrages noirs & de groſſe ferrerie, comme ſocs, coutres, houes, hoyaux, fourches, &c. auſſi-bien que tous clous, gros ou menus, ſoit pour attacher les fers aux pieds des chevaux, ſoit pour clouer les bandes aux roues qu'ils doivent ferrer. Les *maréchaux* ont trois ſortes d'outils, les uns leur ſervent à forger, les autres à ferrer, & les derniers à panſer les chevaux. Les outils pour la forge, ſont un ſoufflet, une enclume, des tenailles à mettre au feu, des marteaux à frapper devant, des ferriers pour ferrer les fers. Les outils pour ferrer, ſont un brochoir, une paire de triquoiſes, un boutoir, un rogne-pied, un repouſſoir, un marteau & des clous. Les principaux outils qui ſervent à panſer les chevaux, ſont une paire de flammes pour ſaigner, une paires de rainettes pour chercher dans les pieds, un biſtouri, une

feuille de saule, une lancette, une gouge, une espatule pour sonder les plaies, une paire de ciseaux, des couteaux pour mettre le feu aux jambes.

Les statuts des *feures-maréchaux* de la ville de Paris sont très-anciens. Par une ordonnance du prévôt de Paris de 1473, on ajoûta de nouveaux articles aux anciens: on y en ajoûta vingt-huit autres en 1609. En 1651, Louis XIV. fit une troisieme adition à ces nouveaux statuts. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, outre les enfans nés en loyal mariage. L'apprentissage est de trois ans. Chaque maître a sa marque ou poinçon pour marquer son ouvrage. Pour être reçu maître, les apprentifs font chef-d'œuvre. Les maîtres n'entrent en jurande, qu'après avoir tenu boutique douze ans.

MARÉE, poisson frais qui se pêche dans la mer, comme soles, raies, barbues, turbots, vives, maqueraux, harengs, merlan, limandes, éperlans, &c. que les marchands forains, nommés *chasse-marées*, apportent à Paris pendant tout le carême, & les vendredis & samedis de chaque semaine. Toutes les côtes de France sont abondantes en poisson; mais il n'y a que celles de Normandie & de Picardie qui fournissent à Paris la *marée*, à cause de la proximité de la capitale. Parmi ceux qui vont à la pêche de la *marée*, on distingue deux sortes de pêcheurs, les *dreigeurs* & les *pêcheurs* à l'hameçon; ceux-ci pêchent toute l'année, les autres attendent les saisons. Les vaisseaux *dreigeurs*, ainsi nommés de la *dreige*, espéce de filet dont les pêcheurs se servent, sont du port de cinq à six tonneaux. Cette pêche se fait en pleine mer, les autres sont plus petits, & s'appellent *barques côtieres*, parce qu'elles ne s'éloignent par des côtes. Les *dreigeurs Picards* observent quatre saisons; la premiere, depuis la Chandeleur jusqu'à Pâque, pour les soles, les raies, les turbots, les barbues, &c. la seconde, des maquereaux, depuis Mai jusqu'en Juillet; la troisieme depuis Juillet jusqu'en Octobre, pour les limandes, les soles, les petites raies, &c. & la quatrieme, pour le hareng, depuis Octobre jusqu'à Noël. Les *pêcheurs Normands* ne comptent que deux saisons; la *dreige* pour les vives, dont la pêche ne se fait qu'en Carême, & la pêche des maquereaux en Avril. Dans les autres saisons ils pêchent les soles, limandes, merlans, &c. La plus grande partie de ce poisson est apporté à Paris, le reste se consomme à Rouen & dans la province. La pêche des éperlans se fait à l'embouchure de la Seine, proche Caudebec, en été & en automne. Les femmes qui vendent en détail le poisson frais à Paris, sont appellées *marchandes de marées*.

MARFIL. Voyez *Morfil*.

MARGALINE. Voyez *Marcassite*.

MARGE, *chez les marchands & négocians*, se dit des bords des pages des livres, ou des comptes, entre lesquelles ils écrivent les articles les uns après les autres.

MARGER, *en terme d'Imprimerie* c'est compasser & faire des marges à des feuilles d'impression; ce qui se fait, en mettant une feuille de papier blanc le plus juste qu'il est possible sur la forme, afin de régler la position des autres feuilles sur le tympan, suivant cette premiere feuille.

MARGER UN FOUR, *en terme de verrerie*, c'est en boucher les ouvraux avec de la terre glaise, afin d'en conserver la chaleur les jours qu'on n'y travaille pas.

MARGOTER, ou MARGAU-

DER, *en terme de chaſſe*, c'eſt le cri que font les cailles, de la gorge, lorſqu'elles veulent chanter.

MARGRITIN, eſpéce de raſſade, de rocaille très-fine, gland que l'on attache à l'extrêmité des cravates. Le plus beau ſe tire de Veniſe ; il s'en fait auſſi à Rouen & en Allemagne.

MARGUERITE, petite étoffe mêlée de ſoie, de laine & de fil qui ſe fabrique à Amiens.

MARGUERITE, ou PASQUETTE, fleur qui ne croît pas à plus de trois pouces de terre. Outre celles qui croiſſent dans les prés & dans les autres lieux humides, on en cultive dans les jardins ; ce ſont la *rouge double*, la *blanche double*, la *double rouge & blanche* & l'*arc-en-ciel*. Bradeley dit avoir vu en Angleterre cinquante eſpéces différentes de *Marguerite*, toutes produites, à ce qu'il penſe, de l'accouplement des meres plantes les unes avec les autres. La *Marguerite* eſt vulnéraire, & propre ſur-tout aux plaies de la tête & de la poitrine. La cultivée à fleur rouge, eſt un excellent vulnéraire, ſalutaire intérieurement & extérieurement pour réſoudre le ſang coagulé par les chutes. On prétend même que dans la pleuréſie elle diſſous le ſang à demi coagulé. *Voyez* ſes propriétés dans le Dictionnaire de médecine.

MARGUERITE *de Martelli*, eſt une anemone de couleur ſiaméſe.

MARGUILLIERS : ce ſont ceux qui prennent ſoin de l'adminiſtration des affaires & des biens des fabriques des paroiſſes & des confréries. Dans les commencemens, cette adminiſtration étoit confiée aux diacres qui, dans la ſuite, s'en déchargerent ſur de ſimples clercs. Les Eccléſiaſtiques en ayant abuſé, on leur a ſubſtitué les laïcs. Dans preſque toutes les paroiſſes de campagne, les *marguilliers* quêtent eux-mêmes dans l'Egliſe, ont ſoin de parer l'Autel & de ſonner les cloches. Dans les grandes villes, comme à Paris, il y a deux ſortes de *marguilliers*, les *marguilliers d'honneur*, au nombre de deux, choiſis parmi les magiſtrats, ou perſonnes conſtituées en dignité : les autres ſont appellés *comptables*, parce qu'ils régiſſent les biens de la fabrique, dont ils rendent compte à la fin de leur année d'exercice. Les Procureurs, Notaires, Marchands, &c. ſont ordinairement choiſis pour être *marguilliers comptables*.

MARIAGE AVENANT : les filles en Normandie, qui n'ont été ni mariées ni dotées, peuvent, ſuivant la coutume de cette province, demander *mariage avenant*, c'eſt-à-dire, le tiers de tous les biens des ſucceſſions des pere & mere, ou autre aſcendant, meubles & immeubles nobles ou roturiers. Ce tiers ſe diviſe également entre toutes les filles, ſans préciput ni prérogative ; & s'il n'y a qu'une fille, elle a ſeule la totalité du tiers.

MARIAGE ENCOMBRÉ, ſignifie, dans la coutume de Normandie, l'aliénation des biens d'une femme, à ſon inſçu, par ſon mari, pendant le mariage.

MARIENGROS, monnoie de compte dont les négocians de Brunſwick ſe ſervent pour tenir leurs livres & écritures. Trente-ſix *mariengros* font la richedale.

MARIN : ce qui vient de la mer, ce qui appartient à la mer. On appelle *ſel marin* le ſel qui ſe fait avec l'eau de mer, ſoit qu'il ſe cuiſe par l'ardeur du ſoleil, ſoit qu'on ſe ſerve du feu pour le fabriquer & le réduire en grains.

MARINÉ ET MARINÉE, s'entend, en fait de commerce de mer, des marchandiſes qui ont été imbibées ou mouillées d'eau par quel-

qu'accident arrivé au vaiſſeau, comme naufrage, tempête, échouement, &c.... Le *poiſſon mariné* eſt du poiſſon de mer, rôti ſur le gril, & frit dans l'huile d'olive, qu'on a mis en ſauſſe dans des barils pour le mieux conſerver & tranſporter.

MARINADE, *en cuiſine*, ragoût, préparation de viandes qu'on fait, en les laiſſant tremper dans une ſauſſe de vinaigre, poivre, ſel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, ſauge, &c. pour en relever la ſaveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choſes en *marinades*, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La *marinade de veau* ſert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties. On garnit des fricaſſées de poulets d'autres poulets en *marinade.*

MARINGOUIN, eſpéce de petit inſecte fort incommode en Afrique, & dans les Iſles de l'Amérique.

MARJOLAINE, plante aromatique, la grande & la petite, la muſquée & la citronée. L'auteur de l'*Ecole du potager* en compte ſix eſpéces, la *marjolaine ſauvage*, autrement dite *origan*, la *commune*, qui eſt la grande, la *marjolaine à coquille*, la *panachée*, celle à *petites feuilles*, & la *velue*.

La *marjolaine ſauvage* donne beaucoup de racines menues, *ligneuſes* & *filamenteuſes*; ſes tiges ſont dures, quarrées & velues; ſes feuilles formées en cœur, ſont d'un verd brun, velues & odorantes: ſes fleurs petites, diſpoſées en gueules, forment de gros bouquets; & après ces fleurs viennent, des ſemences menues, preſque rondes, enfermées dans une capſule oblongue, qui avoit ſervi de calice à la fleur. Cette plante ſe multiplie de graines, de rejettons & de boutures. On la met en bordure autour des quarrés d'un parterre, & elle réſiſte à toutes les rigueurs de l'hiver.

La *marjolaine commune*, qui eſt la plus grande, a beaucoup de racines menues & fibrées, pouſſe de petites tiges qui croiſſent à huit à dix pouces de hauteur. Ces tiges velues, rougeâtres, menues, garnies de feuilles rondes, molles, blanchâtres, couvertes d'un duvet blanc, & rangées vis-à-vis les unes des autres, forment une touffe arrondie. L'odeur en eſt forte, pénétrante & agréable, le goût un peu âcre & amer. Les fleurs de cette eſpéce de *marjolaine* naiſſent aux extrêmités des rameaux. Elles ſont petites & de couleur blanches. Les têtes en ſont plus courtes & plus rondes que celles de la précédente eſpéce. Elle s'éleve de graines, de rejettons ou de boutures.

La *marjolaine à coquille*, appellée la *gentille*, a les feuilles plus arrondies que celles de la précédente, plus rapprochées les unes des autres, & creuſées en forme de coquille. La couleur en eſt plus blanchâtre & l'odeur plus douce. Les fleurs naiſſent en épi, comme celles de la *marjolaine commune*, & à ces fleurs ſuccedent les ſemences. On la met dans la ſerre pendant l'hiver, & on lui donne de l'air. On la cultive auſſi dans les jardins & dans les pots. Elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier. Elle fleurit en Juillet & Août.

La *marjolaine panachée* ne diffère de la précédente que par la couleur de ſes feuilles jaſpées d'un jaune pâle. Il y en a de tout à fait jaunes; c'eſt la même culture que la précédente. On la plante au mois de Septembre pour en avoir de belles. Il faut ſouvent remuer la terre au pied, & l'arrondir parfaitement pour lui faire prendre la figure que l'on veut.

La *marjolaine à petite feuille*, ainsi nommée, parce qu'elle l'a très-petite, approche de celle du thym ordinaire; mais elle est plus ronde. Cette *marjolaine* est la plus odorante. Elle est facile à multiplier, parce que tous ses brins peuvent devenir autant de plantes. Elle craint le froid, & on la met dans des pots. Si on la laisse en terre l'hiver, il faut relever la terre tout autour, & aussi haut que ses pointes, & la bien serrer.

La *marjolaine velue* est ainsi nommée, parce que sa feuille est plus grande & plus velue que celle à petite feuille. Ses épis sont aussi plus courts. Au reste elle lui est à-peu-près semblable.

Les Anglois ne cultivent que deux espéces de *marjolaines*, l'une qu'ils appellent *marjolaine odoriférante* d'hiver; elle résiste aux plus grandes gelées, & se conserve deux ou trois ans, sans être renouvellée. Cette plante est vivace. L'autre se seme tous les ans, au mois de Mars, sur une couche, parce qu'elle n'est pas en état de résister à la rigueur de l'hiver. La premiere espéce se multiplie par le moyen des rejettons qu'on plante en Mars & en Avril, dans des endroits humides. Elle n'a pas la même odeur de l'autre espéce qui est annuelle.

La *marjolaine* sert de bordure dans les jardins & est employée, en cuisine, avec les pois, les féves & le poisson, afin d'en faciliter la digestion & de corriger ce que les pois & les féves ont de flatueux. Elle a de grandes propriétés en médecine. Elle est vulnéraire, céphalique, hystérique, pectorale, stomachale & sternutatoire. La poudre de ses fleurs & de ses feuilles, séchées à l'ombre, est employée pour faire couler les sérosités par le nez.

La *marjolaine* échauffe beaucoup, quand on en use avec excès, parce qu'alors elle raréfie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée. Elle convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digere qu'avec peine. On tire de la *marjolaine* une odeur agréable.

MARIONNETTE, monnoie d'or, qui se fabriquoit en Lorraine, & en quelques lieux d'Allemagne. Elle pesoit deux deniers treize grains.

MARIPENDA, arbrisseau des Indes occidentales, dont les rameaux bouillis produisent un syrop propre à arrêter le sang.

MARITATACA; c'est un animal du Brésil de la grandeur d'un chat & de la forme d'un furet. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MARLER, c'est améliorer les terres, ou les engraisser avec de la marle. Voyez *Marner*.

MARLO, bois de corde qui sert à chauffer les fours dans la manufacture des glaces de Saint Gobin. On se sert de trois sortes de bois pour ce sauffage, sçavoir, des marlos, des billettes, & du bois de charbonnage.

MARMELADE, pâte confite, à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coins, les abricots & autres.

MARMENTEAU, *en terme des eaux & forêts*; c'est un bois de haute futaie qui est en réserve, & qu'on ne taille point, qu'on appelle aussi quelquefois *bois de touche*, lorsqu'il sert à la décoration d'un château ou d'une seigneurie.

MARMITE, pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage... A Paris, les rôtisseurs appellent *marmitier* le garçon qui a soin de faire revenir les viandes, de les mettre en broche, & de les faire rôtir proprement..... Et *marmiton* dans

dans les grandes maisons, est le valet de cuisine qui prend garde à la *marmite*, qui a soin de la faire bouillir.

MARMOT, espéce de gros singe qui a une barbe & une longue queue. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

* MARMOTE, petit animal farouche & commun dans les montagnes de Savoie & de Dauphiné. Voyez le *Dictionnaire* ci-dessus cité.

MARNE, terre fossile, grasse & approchante de la glaise, très-propre à rendre les terres merveilleusement fécondes. Il y en a de blanche, c'est la meilleure de toutes, de grise, de grisâtre, de noire, de jaune, de rouge, de bleue & colombine qui ont à-peu-près la même vertu. Celles qui ressemble à l'argille, au tuf & au sable, sont les moindres. La Brie & la Champagne fournissent beaucoup de *marne*; elle est remplie de tant de substance, qu'une terre qui en est garnie raisonnablement, produit toutes sortes de grains en abondance pendant un grand nombre d'années, sans qu'il soit nécessaire d'y mettre aucun autre amendement.

Avant que d'employer la *marne*, il faut qu'elle soit toute réduite en cendres; ce qui ne lui arrive que du tems après qu'elle a été tirée de la *marniere*; employée plûtôt, elle ne seroit d'aucune utilité; c'est au mois de Juin ou de Juillet que l'on met la *marne* sur la terre par monceaux séparés. On la laisse ainsi en monceaux jusqu'à la fin de Février, afin de donner le tems au soleil & aux pluies, de même qu'aux gelées, de la pulvériser. On la répand ensuite le plus également qu'il est possible, & on la mêle avec la terre en labourant. Plus une terre est foible & humide, plus il la faut marner. On range la *marne* en tas sur des sillons, qu'on appelle *marnons*. On la voiture dans des tombereaux, dans un tems que les chevaux ne font pas grand chose. Au lieu de chevaux, on peut prendre des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, se vuident par le bas. Il ne faut qu'un homme ou deux pour conduire les ânes qui voiturent la *marne*, & l'on fait marché à la voiture & à l'arpent, tant pour eux, que pour les ânes. C'est à ces hommes à venir répandre la *marne* sur le champ, quand il en est tems. Cette dépense est de différent prix, selon que les *marnieres* sont plus ou moins éloignées. Pour bien *marner* une terre, on doit, par arpent, mettre jusqu'à mille, ou douze cents *marnons*, ou *voies de marne*.

Il ne faut pas mettre de la *marne* avec excès: quelque prudence que l'on ait pour la distribuer, comme elle est extrêmement chaude & brûlante, il arrive que la premiere année son extrême chaleur détruit une partie du bled. Ce n'est que les années suivantes, qu'on a le plaisir de recueillir de belles & abondantes moissons de la terre *marnée*. On ne mêle point de fumier avec la *marne*; & elle à cela de particulier, qu'elle convient à toutes sortes de terres, soit humides, soit sablonneuses, fortes ou maigres, parce que, quoique chaude, elle est très-grasse. Une *terre marnée* porte toutes sortes de fruits en abondance, & la fécondité dure pendant dix-huit à vingt ans, même jusqu'à trente, suivant la bonté du fonds; mais aussi, au bout de ce tems, la *marne* les rend plus stériles & les effrite. Ainsi quand un champ a été *marné*, il ne faut recommencer à le *marner*, que quand la *marne est usée*, du moins il ne faut lui donner qu'un *demi-marnage*.

La *marne* se trouve ordinairement au-dessous de l'autre terre. On fait des fosses en forme de puits pour la tirer. Il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche, avant que de la trouver. Dans un domaine de terre d'un peu d'étendue, il n'est pas qu'on ne puisse trouver quelques fonds de *marne*, en creusant aux endroits où l'on en voit quelque apparence, telles que sont les veines de terre qui, à deux ou trois pieds de profondeur, se trouvent être de craie ou de chaux, alors on peut fouiller hardiment; mais comme l'ouverture d'une carriere à *marne* coûte souvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont besoin que de peu de *marne* pour leurs terres, font mieux de recourir à des *marnieres* ouvertes.

En Irlande la *marne* est extrêmement commune : on l'y trouve assez souvent à un pied & demi de terre ; c'est un bien pour ce terroir qui est extrêmement marécageux; mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de *marnieres*, il la faut chercher plus avant, & souvent les carrieres, d'où nous la tirons, sont très-profondes.

On se sert aussi de la *marne* pour faire de la *chaux vive*. On la fait cuire comme de la pierre dans des fourneaux faits exprès. On nomme *marneron*, l'ouvrier qui tire la *marne*..... On appelle *marnois*, un bateau médiocre qui vient de Brie & de Champagne, sur les rivieres de Marne & de Seine.

MARONAGE, c'est du bois pour bâtir.

MAROQUIN. Voyez *Marroquin*.

MAROTTI, c'est un grand arbre du Malabar, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier. Son fruit contient des amandes, dont on tire une huile excellente, propre à appaiser toutes sortes de douleurs.

MAROUCHIN, sorte de pastel de mauvaise qualité, fait de la sixieme récolte des feuilles de la plante qui produit cette drogue, dont on se sert pour la peinture en bleu.

MARQUADERIE : on donne ce nom au lieu où l'on fait sécher les fromages, & au marché où on les vend. Il s'appelle aussi *fromagerie*.

MARQUE, *en termes de négoce & de manufactures*, se dit de certains caracteres qui s'appliquent & s'impriment sur plusieurs sortes de marchandises, tant pour connoître le lieu de la fabrique, que pour rendre garans de la bonté de ces marchandises, les ouvriers qui les ont fabriquées ou apprêtées. Chaque piéce d'étoffe de laine, qui se fabrique en France, doit être revêtue, 1°. de la *marque* de l'ouvrier qui l'a fabriquée, laquelle est mise au chef & premier bout, avec de la laine de couleur différente au reste, & sans abréviation, les noms, surnom & demeure du fabriquant, 2°. celle du teinturier qui l'a teinte, supposé qu'elle soit sujette à la teinture ; 3°. de celle des gardes & jurés qui l'ont visitée dans l'endroit de la fabrique. On appelle cette *marque*, *marque* de fabrique ; 4°. celle des maîtres & gardes de la draperie qui l'ont vue & visitée en dernier lieu dans les villes ou foires où elle a été portée pour y être vendue & débitée. Toutes ces *marques*, à la réserve de celle de l'ouvrier qui doit être en laine, doivent être empreintes sur des plômbs, appliqués à la tête ou chef de l'étoffe.

Chaque marchand drapier & mercier a sa *marque* particuliere qu'il applique aux étoffes de laine qu'il envoie aux apprêts & à la teinture, ou qu'il vend en piéce, afin de pouvoir les reconnoître. Les draps d'or, d'argent & de soie, & autres étoffes mélangées, fabriquées à Pa-

ris, à Lyon & à Tours, ont la *marque* de l'ouvrier qui les ont fabriquées, & celle des maîtres & gardes qui les ont visitées. Les teinturiers en soie, laine & fils, sont obligés de mettre chacun leur *marque* sur les bottes de soie, de laine & de fil, & au chef des étoffes qu'ils teignent. Les tisserands ne peuvent livrer aux marchands aucunes piéces de bazin & de futaine, qu'elles n'aient la *marque* ou *plomb* de visite de leur communauté. Les toiles de coton blanches, les mousselines & autres marchandises des Indes, dont la vente est permise en France, sont revêtues de la *marque* ou *plomb* de la compagnie. Les toiles de chanvre & de lin, fabriquées en France, ont la *marque* de l'endroit où elles ont été faites. Celles qui viennent de Flandre, du Hainaut François, Cambresis, Artois, même celles qui se font dans les manufactures de Guise, Saint-Quentin, Ham, Peronne, & autres lieux des frontieres de Picardie, doivent avoir certaines *marques* particulieres que l'on y doit appliquer pour la conservation des droits de sa Majesté. Les marchands de Paris ne doivent point envoyer de toiles pour être blanchies, que la *marque* de jurés-auneurs n'y ait été empreinte; autrement elles seroient sujettes, à leur retour, à payer une seconde fois les droits d'aunage..... Les dentelles de fil, tant de la Flandre françoise, que du Brabant, & autres pays étrangers, pour entrer dans Paris, doivent être *marquées*... Les fabriquans de chapeaux doivent mettre un *C* sur les castors, un *D* & une *M* sur les demi-castors, & une *L* sur ceux de laine qu'ils font faire dans leurs manufactures, avec la premiere lettre de leur nom.... Tous les fabriquans de bonneteries, & autres, doivent aussi avoir la *marque* du fabriquant...... Les monnoies ont l'image du prince, & la *marque* de la ville où elles ont été frappées; & les poitiers d'étain, les couteliers, les taillandiers, les faiseurs de limes, & autres semblables ouvriers, ont leur *marque* particuliere.

Les poids de cuivre, tant de trébuchet, de marc, que massifs, ont la *marque* de l'étalonage de la cour des monnoies. Ceux de plomb, de fonte & de fer, ne sont sujets qu'à la *marque* des maîtres balanciers qui les ont fabriqués. .... Les aunes pour mesurer, ont la *marque* de vérification ou d'étalonage; la mesure de bois pour le sel, grains, farines, légumes, fruits graines, charbon, &c.... Les mesures d'étain pour le vin, la biere & autre liqueurs...... Celles de cuivre, pour les huiles, ont leurs *marques*.... Enfin les commis des douanes impriment des *marques particulieres* sur les plombs qu'ils appliquent ou attachent aux balles, ballots, caisses, paquets & marchandises, pour faire connoître qu'elles ont été vues & visitées.

Les boulangers ont des morceaux de bois gravés en creux, avec lesquels ils impriment, sur le pain qu'ils vendent, la quantité de livres qu'il doit peser. Les marchands de bois mettent des *marques* pour reconnoître les bois qu'ils font flotter. Les bouchers en ont aussi pour distinguer leurs bestiaux dans les marchés.

MARQUETERIE, ouvrage composé de diverses piéces de rapport de bois, & quelquefois où l'on fait aussi entrer d'autres matieres, comme le cuivre, l'étain, l'écaille de tortue, l'ivoire. On fait aussi de la *marqueterie* avec des émaux & du verre de différentes couleurs, & une autre *marqueterie* où il n'entre que des pierres précieuses, ou les marbres les plus riche. Voyez *Mosaï-*

que. Les menuisiers de placage travaillent à la *marqueterie* de bois; les émailleurs & marbriers à la *marqueterie* d'émail & de pierres de rapport. L'art de la *marqueterie* est ancien; il a passé d'Orient en Occident; il s'est perfectionné en Italie dans le dernier siécle; & vers le milieu du dix-septieme, les François l'ont poussé à sa derniere perfection. Les ouvriers en *marqueterie* ont les mêmes outils, soit pour les gros ouvrages, soit pour la *marqueterie* même, que les ébénistes & les menuisiers d'assemblage.

MARQUETINE, nom d'une belle tulipe qui est quelquefois de trois à quatre couleurs.

MARQUISE, poire des mois d'Octobre & de Novembre. *La Quintinie* dit que, suivant la terre où l'arbre qui donne ce fruit est élevé, il prend deux figures différentes. Si le fonds est sec, cette poire ressemble assez, par sa figure & sa grosseur, à un très-beau blanquet, ou à un bon-chrétien, & elle fait la même chose en arbre de tige; mais dans les terres grasses & humides & en buisson, il en vient d'extraordinairement grosses. Cette poire a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez long, proprement allongée vers la queue qui est longuette, passablement grosse, courbée & un peu enfoncée; la peau en est assez rude. Le coloris est d'un fond verd, avec des placards de rousseurs, comme on en voit au beurré; si elle ne change point, elle est très-mauvaise; cela vient du fonds de terre humide & de la figure des buissons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce verd devient jaunâtre dans la maturité, la chair en est tendre, fine, le goût agréable, l'eau assez abondante, & autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse poire; elle a un tant soit peu de pierres au cœur, ce qui ne doit point empêcher de l'estimer.

MARQUISE, *en terme de fleuriste*; c'est une tulipe rouge, rose séche, & jaune blanchissant.

MARRE, espéce de houe qui sert aux vignerons pour labourer les vignes, couper les racines des mauvaises herbes & des arbustes.

MARREIN, ou MERREIN, *en terme de vénerie*, c'est la grosse branche de la tête du cerf qui fait des meules.

MARRON, espéce de grosse châtaigne, mais plus ferme & de meilleur goût que la châtaigne ordinaire. Il se fait, à Lyon, un grand commerce de *marrons*, que les marchands Lyonnois tirent de Dauphiné, de Forez & de Vivarès. C'est un fruit fait en forme de cœur, gros, à-peu-près, comme une noix, couvert d'une peau semblabe à du cuir, sous laquelle est une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche, & bonne à manger; c'est la chair de la *châtaigne* ou du *marron*. Ces fruits naissent plusieurs ensemble dans une enveloppe ronde, tout hérissée de piquans, & partagée en diverses loges veloutées, dont chacune contient une châtaigne, quelquefois deux, quelquefois davantage. Les châtaignes ou cultivées, ou sauvages. Les premieres sont ce que nous nommons *marrons*, ce sont les meilleures: les autres retiennent le nom de *châtaignes*; les unes & les autres viennent sur un grand arbre, dont les feuilles sont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, dentelées dans leur circonférence.

Les *marrons*, comme les châtaignes, contiennent un suc gras & terrestre qui les rend difficiles à digérer; elles abondent en un sel tartreux, fort contraire aux mélancoliques, & à tous ceux dont

les humeurs trop groſſieres, ont peine à circuler. Elles ſont très-nourriſſantes, lorſqu'on les digere; mais il en faut manger peu, ſans quoi elles chargent l'eſtomac, & peuvent cauſer des coliques, à moins qu'on ne ſoit d'une conſtitution forte & robuſte, comme les Limouſins qui mangent du pain de châtaigne, & n'en ſont point incommodés.

Ce fruit n'eſt pas bon crud. On fait cuire le *marron* ou à la vapeur de l'eau, ou dans l'eau même, ou ſous la cendre, ou dans une poële criblée. Il eſt plus ſain à la vapeur de l'eau & dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en delaie les principes, & les rend plus capables de ſe détacher. Il incommode moins l'eſtomac, & il nourrit davantage. Les *marrons* cuits ſous la cendre ſont plus ſavoureux, plus délicats, & même plus ſains que ceux qui ſont rôtis dans la poële, & cela, parce que la cendre qui couvre les *marrons* empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent ſi vîte; de plus cette cendre fournit un ſel qui entre dans le *marron*, & qui en diviſe les principes. C'eſt un mets délicieux que des *marrons* rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & aſſaiſonnés avec du jus d'orange & du ſucre, mais un mets qui n'eſt pas ſalutaire.

Les *marrons* ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens. Ils conviennent avec le poiſſon, dont ils corrigent la trop grande humidité. On en met dans les farces, dans le corps des groſſes volailles que l'on fait rôtir. Quand on mange les *marrons* cuits à l'eau, il ne faut point trop en preſſer l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain ſuc aſtringent qui ſe trouve dans l'écorce intérieure, & qui eſt ſi ſtyptique qu'il pourroit reſſerrer le ventre outre meſure.

Les grands cuiſiniers font des compôtes de *marrons*, des *marrons glacés*, des *marrons à la Limoſine*, & même des *potages de marrons*.

MARRON, *en terme d'Imprimerie*, eſt un ouvrage imprimé ſans permiſſion.... *En terme d'artificier*, c'eſt une ſorte de boëte cubique de carton fort, qu'on remplit de poudre grenée pour faire une grande détonation..... *Chez les perruquiers*, c'eſt une boëte de cuir bouilli, dont on ſe ſert pour mettre une perruque qu'on veut porter en campagne.... Enfin *marron*, en terme de guerre, eſt une piéce de cuivre de la grandeur d'un écu, qui marque les heures auxquelles les officiers doivent faire leurs rondes.

MARRONNIER, arbre qui porte les *marrons*, qui n'eſt point différent du châtaigner. On en voit beaucoup du côté de Lyon. On le cultive comme le châtaigner..... Il y a le *marronier d'Inde* qui eſt un grand arbre, beau, rameux, ainſi nommé, parce qu'on a apporté des Indes, de ſes *marrons* qui en ont multiplié l'eſpéce. Ses feuilles ſont diſpoſées en main ouverte, cinq à cinq, ou ſept à ſept, ſur une queue, longues, aſſez larges, dentelées en leurs bords, & vertes. Ses fleurs ſont jaunes, accompagnées de pluſieurs étamines jaunes. Chaque fleur eſt à quatre ou cinq feuilles, ſoutenues par un calice, qui eſt un godet découpé ſur ſes bords. Son fruit eſt preſque rond, épineux, charnu, qui s'ouvre en deux, ou trois parties, & qui renferme une ou pluſieurs châtaignes aſſez groſſes. Quelques-uns appellent le fruit du *marronier d'Inde*, *châtaigne de cheval*, parce qu'il ſoulage les chevaux pouſſifs qui en mangent.

Il y a encore, ſelon les botaniſtes, le *marronier à feuilles pana-*

chées de jaune. Le *marronnier d'Inde* vient dans toutes ſortes de terroirs ; il a la tige & la tête belles ; ſes fleurs pyramidales ſont odorantes & nombreuſes. Il bourgeonne & fleurit de bonne heure, forme un bel ombrage, neſt bon que pour le couvert. Son bois n'eſt ſeulement pas bon à bruler, & les cochons ne veulent pas de ſon fruit. Rien n'eſt plus facile à élever que cet arbre. On en fait de pépinieres, il vient de ſemences. Il croît dans toutes ſortes de terreins, & il eſt propre pour former des allées & des couverts.

MARROQUIN, peau de bouc, de chevre, ou d'un autre animal à-peu-près ſemblable, appellé *menon* : on en voit beaucoup dans le Levant. Cette peau eſt paſſée au ſumac ou en galle, & on la met de la couleur qu'on veut. Il y en a de rouges, de noirs, de jaunes, de bleus, de violets, &c. Les *marroquins* noirs ſe vendent au poids. On en tire beaucoup des pays étrangers, ſur-tout dEſpagne, de Flandre & d'Avignon. On ne fait pas grand cas de ceux qui viennent du Levant & de Barbarie. On en fabrique à Paris, à Lyon, à Limoges & à Rouen : ceux d'Eſpagne ſont très-eſtimés pour la bonté & ceux de Rouen pour la beauté. Les *marroquins* rouges, jaunes, bleus, violets, & d'autres ſemblables couleurs, ſe vendent à la peau. Il en vient beaucop de Conſtantinople, de Smyrne & d'Alep : on en fabrique auſſi à Avignon, à Marſeille & à Paris. La Barbarie & le Nord fourniſſent quantité de peaux de boucs & de chévres, ſéches en poil, propres pour la fabrique des *marroquins*. Les *marroquins* ſont une partie du négoce des marchands épiciers-merciers ; ils les vendent en gros & en détail aux ouvriers & artiſans qui les emploient, tels que ſont les relieurs de livres, tapiſſiers, cordonniers, ceinturiers, ſelliers, gaîniers, bahutiers, &c. On lit, dans le Dictionnaire de commerce & dans l'Encyclopédie, les différentes manieres de fabriquer les *marroquins* noirs & de couleur : j'y renvoie le lecteur.

MARROQUIN, eſpéce de raiſin, peut-être ainſi nommé, parce qu'il nous vient de Maroc ; c'eſt un raiſin de table que l'on plante le long des murs & dans une belle expoſition.

MARRUBE, plante dont il y a deux eſpéces, le blanc & le noir. Le blanc a une racine ligneuſe, ſimple & fibreuſe, d'où ſortent pluſieurs tiges, hautes d'environ un pied ou d'avantage, couvertes de laine, quarrées & rameuſes ; ſes feuilles ſont oppoſées l'une à l'autre, preſque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, & blanchâtres ; ſes fleurs ſont petites, blanches, rangées par étage, & comme par anneaux le long des tiges. Toute cette plante rend une odeur forte & aromatique ; elle eſt propre pour la toux, pour l'aſthme & pour la phthiſie. On s'en ſert dans la jauniſſe, les obſtructions du foie & de la rate. Cette eſpéce croît près des vieux édifices dans des maſures, & fleurit en Juin & en Juillet. . . . Le *marrube* noir ou puant pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux, quarrées, velues, tirant ſur le rouge. Ses feuilles ſont oppoſées deux à deux, le long des tiges, ſemblables à celles de la méliſſe, mais plus rondes, plus noires, velues, molles, ridées & puantes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux, auprès des haies & cimetieres, & fleurit en Juin ou au commencement de Juillet. C'eſt dans ce tems qu'il eſt bon de le cueillir. Il eſt vulnéraire, propre pour dé-

terger & modifier les vieux ulcéres, appliqué avec du miel. Ses feuilles broyées avec du sel, guérissent la morsure des chiens ; & amorties sous les cendres chaudes, elles sont bonnes à reprimer les crevasses. La décoction du *marrube noir* est très-utile pour l'affection hypocondriaque.

MARS, troisieme des mois de l'année, pendant lequel le laboureur qui a dû préparer tous les instrumens destinés au labourage, emploie tout le beau tems de cette saison à semer les menus grains, qui sont l'orge, l'avoine, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles, le lin, les légumes, &c.

Dans ce mois, on échalade, on taille les vignes : on leur donne le premier labour : on fait des fagots de sarment : on donne la seconde façon aux jacheres : on sarcle les bleds : on seme les olives & autres fruits à noyau : on dresse les pépinieres, on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent.

Dans ce mois un jardinier diligent a son jardin paré & garni, & il lui donne le premier labour. Dans un jardin fruitier, on greffe encore en fente, on acheve de tailler & de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseilliers, les framboisiers, &c. sur-tout dans les terres humides ; mais il n'y a que les arbres vigoureux que l'on taille, quand ils ont commencé à pousser pour arrêter leur fougue & ne pas perdre quelques boutons à fruits, qui ne s'achevent qu'au printems. On laboure le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes gelées passées. On sévre les marcottes des figuiers qui sont en pleine terre pour les mettre dans les caisses, & ensuite sur les couches. Vers le quinze du mois, on taille les pêchers & les arbricotiers. On met en terre les amandes germées ; & après la pleine lune de *Mars*, on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans un *jardin potager*, on acheve les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensemencées. On fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons. On seme en pleine terre, des raves, & la bonne dame, parmi toutes les plantes ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées. On seme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, choux pommés pour l'arriere-saison, des choux-fleurs pour mettre en place à la fin d'Avril, des asperges en pépinieres pour en avoir sa provision, & dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire pour en avoir de blanche à la S. Jean. Vers la mi-*Mars*, on seme des citrouilles sur couche pour les replanter en Mai, du pourpier doré, quand il fait beau, des capres & des capucines vers le vingt du mois, pour les replanter un mois après ; sur la fin du mois, même plus tard, un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & en Septembre. On en seme en même tems sur couche pour en avoir de hâtif ; dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri, en pleine terre, de la passe-pierre qu'on replante en Mai, quelquefois même l'année d'après dans les pieds des murs, & pour la troisieme fois, des pois quarrés.

Au commencement du même mois, on enleve en motte les fraisiers qu'on avoit en pépiniere pour en faire des planches & des quarrés,

& regarnir les avenues. Dans ce même tems on fait des bordures d'herbes fines ; on replante tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalotes, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter. On lie les laitues qui ont peine à pommer, on plante les quarrés d'asperges, on donne un peu d'air aux artichauux qui sont couverts de fumier, si l'on est sûr qu'il n'y aura plus de gélée, & on les laboure après que le danger de la pleine lune est passé. S'il fait chaud, dans ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges, pour qu'étant mouillées, elles se réchauffent plus aisément.

C'est vers le douze de ce mois, que, dans les jardins à fleurs, on découvre les plantes : & quand il n'y a ni vent ni hâle, on transplante celles qui sont fibreuses, comme les bouillons de Constantinople, camomilles, ellébores, hépatiques, jacinthes, immortelles, marguerites, paralyses, primeveres, tubéreuses & violettes. On seme sur couche les basilics, amarantes, cousoudes royales, herbe aux suisses, giroflées, cresson d'Inde, marjolaines, myrtes, narcisses, poivre d'Inde, œillets, plumettes, soucis, pieds d'alouette, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Les fleurs annuelles se sement sur couche pour les replanter à la fin de Mai, comme belles de nuit, roses d'Inde, œillets, passe-velours, & la giroflée blanche, avant la pleine lune ; on tire de la serre & on replante en pots les myrtes, les giroflées & les œillets, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & à la chaleur. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid ; tels sont les jasmins d'Espagne, orangers, myrtes, lauriers roses & cyclamens d'automne. On couvre les tulipes, anémones, oreilles d'ours, jacinthes, brumauses, cyclamens de printems pour les préserver des gélées de la nuit. On consomme, pendant ce mois, ce qu'on a conservé dans la terre, comme cardons & choux-fleurs.

Les fleurs de *Mars* sont les violettes, les iris, anémones, hépatiques, primeveres, cyclamens, giroflées jaunes, narcisses, fritillaires, flammes, marguerites, bassinets, crocus, tulipes, jonquilles & oreilles d'ours.

MARS, *en agriculture*, sont les menus grains qu'on seme au mois de *Mars*. On les appelle *petits bleds*, & en quelques endroits *tremois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. Dans d'autres pays, on les nomme *marsois* & *marsès*, d'où vient le nom de *marséchè* qu'on donne à l'orge. Les *mars* ne demandent pas tant d'apprêts ni du soins, sont exposés à de moindres dangers, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre que les vrais bleds. Ces semailles sont les avoines, orges, pois, vesces & autres légumes en grains qu'on jette en terre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin d'Avril. On commence la semaille de Mars par l'avoine, puis les pois, le froment rouge, autrement le *froment de Mars*, l'orge, le chenevi, le lin, &c. Les légumes qui viennent en plein champ, & qui sont d'un grand secours aux hommes & aux animaux, sont, pour ainsi dire, de la même nature que les *mars* ; c'est aussi presque la même culture. Les légumes semés dans ce tems-là sont les pois, les féves, les lentilles, les lupins, les raves & les navets. On met encore, au rang des *mars*, le chanvre, le lin, le sainfouin, le fénugrec,

ſa dragée,la luzerne & autres fourrages qui ſe ſement en Mars. Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en Mars, avant que de les enſemencer; mais il faut leur en donner deux, le premier avant l'hiver, & le ſecond lors de la ſemaille. Les *mars*, & généralement tous les menus grains, ſe plaiſent dans les terres légeres; & pour qu'ils viennent en abondance, il faut de tems en tems de la pluie.

MARSEAUX, arbriſſeau aquatique & ſauvage qui monte aſſez haut, pouſſe vîte & jette beaucoup. Son bois eſt blanc, ſa feuille ronde, & d'un verd clair. C'eſt-à-peu-près la même choſe que le ſaule. Il croît ſouvent plus haut, on le plante au bas de quelque colline, au bord, au bord des bois. On coupe ordinairement les cépées des *marſaux* une fois plutôt que le taillis. On l'emploie à faire des cercles, des échalas & des perches.

MARSECHE : nom qu'on donne à l'orge, en pluſieurs provinces de France.

MARSILLIE ; c'eſt le nom que les Turcs donnent à l'écu ou piaſtre d'Eſpagne, parce que les marchands provençaux, particuliérement ceux de Marſeille, font les premiers qui ont porté de grandes ſommes de piaſtres à Smyrne, & dans les autres Echelles du Levant.

MARSOUIN, grand poiſſon de mer fort gras, appellé *pourceau de mer*. Sa chair n'eſt guères bonne à manger. Il n'y a que ſa graiſſe qu'on nomme *huile de marſouin*, dont on faſſe quelque commerce. Il y en a deux ſortes, l'une pure, l'autre aromatique. La différence ne conſiſte que dans quelques aromats que l'on y mêle pour lui ôter une partie de ſon odeur forte & dégoûtante. On attribue à cette huile la propriété de guérir les humeurs froides. Suivant l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, les *marſouins* qu'on trouve échoués ſur les gréves, ſont partagés comme *épaves*; & ceux qui ſont pris en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. On les pêche ſur les côtes du royaume.

MARTAGON, plante qui reſſemble, en quelque façon, au lys; il y a des *martagons* blancs, orangers, pourprés, &c. Son oignon, ou ſa racine, eſt jaune. Ses feuilles ſont à-peu-près ſemblables à celles du lys blanc. Elles environnent la tige en forme d'étoile. Ses fleurs ſemblables au lys, ſont attachées à une queue fort mince, dont les feuilles ſont recourbées, mouchetées de points rouges, belles & odorantes. On ne doit remuer que très-rarement les oignons de cette plante, à moins qu'on ne les mette en terre au même tems qu'on les en tire, afin qu'ils ne ſe ſéchent pas. Ils demandent le chaud & la bonne terre, & il leur faut pluſieurs années avant qu'ils portent. Les *hémérocales*, *martagons*, *pomponum* jaunes, violets & blancs ne différent qu'en couleur. Bradeley appelle les *martagons* des *turbans turcs*, ou *lys friſés*. Ils différent, dit-il, des autres lys, par la forme & l'arrangement de leurs fleurs. Les fleurs des *martagons* ſont pendantes en enbas, & elles ont leurs pétales recourbées, ou roulées en-dehors, ce qui ne ſe voit pas dans les autres lys; mais leurs racines, leurs tiges à fleurs, & leurs feuilles reſſemblent beaucoup à celle des lys. Leur culture eſt la même, & ils aiment tous une terre légere & ſabloneuſe. Preſque tous les lys *martagons* fleuriſſent à deux pieds de terre, à l'exception de celui de Virginie, qui fleurit ſur des tiges de trois pieds de hauteur. Leurs fleurs ſont de pluſieurs couleurs; les unes ſont jaunes, les autres ſont couleur écarlate & pana-

chées ; mais l'espece de Virginie l'emporte sur toutes les autres pour la beauté de la fleur, & ne se trouve qu'en fort peu d'endroits. On plante les *martagons* dans des parteres.

MARTE. Voyez *Martre*.

MARTEAU, instrument de fer avec un manche de bois ; c'est de tous les outils, parmi les artisans, celui qui est le plus en usage. Ils ne se servent cependant pas tous du même marteau. Ils ont des noms & des formes différentes, suivant leurs divers usages & les métiers où ils sont employés.

Les *marteaux* des cordonniers & savetiers sont nommés *marteaux à champignons* ; ceux des tailleurs de pierre, des *tétus* & des *marteaux bertelés* ; ceux des tonneliers, des *essettes* ; ceux des couvreurs, des *essettes* & des *martelets* ; ceux des maçons, des *hachettes*, &c. Les uns ont des tranchants d'un côté, d'autres sont recourbés du côté du tranchant ; quelques-uns n'ont qu'une tête très-longue, avec un manche très-court, comme sont ceux des chauderoniers & potiers d'étain ; quelques autres ont un manche très-long, avec une tête courte & pesante, comme ceux des maréchaux & serruriers pour la forge. Les serruriers ont encore des *marteaux à panne droite* pour frapper & élargir le fer, des *marteaux à rabattre*, & à *panne de travers* pour forger & étirer ; des *marteaux à devant*, *à main*, *à tête platte*, *à tête ronde* pour emboutir, & des *marteaux d'établi* pour poser & ferrer la besogne. Les tapissiers ont des *marteaux* légers & ouverts d'un bout, ce qui forme deux especes de dents. Le manche est presque tout de fer, dans lequel est emboëté un morceau de buis. Les batteurs d'or, les papetiers, les relieurs ont des *marteaux* dont la tête est large, épaisse & courte, avec un manche médiocre. Les paveurs ont le *marteau à fendre* qui est en coin des deux côtés, avec un manche assez court ; le *marteau à paver*, qui a un manche rond d'environ deux pieds de long, avec une tête ronde d'un côté pour frapper le pavé, & platte & pointue de l'autre pour fouiller la terre & y placer l'*espinçoir* qui a les deux bouts fendus, qui forment chacun comme deux dents ; le *portrait* qui est presque semblable au *marteau à fendre*, mais plus leger.

Les chauderonniers ont plusieurs sortes de *marteaux*, le *marteau rond*, le *marteau à panne*, le *marteau à planer*, & le *marteau à river*. Le *marteau rond* n'a qu'un côté, long de plus d'un pied, avec son diametre d'environ un pouce. Il sert à faire le fond des chauderons sur la grande bigorne. Le *marteau à planer* n'a pareillement qu'un côté. La masse en est large, platte, unie & fort pésante. Il sert à planer les chauderons, en les battant sur l'enclume pour les rendre plus minces. Le *marteau à panne*, des deux côtés, à la pésanteur près, est semblable à celui des serruriers. Il sert à faire les bords des chauderons. Le *marteau à river* est un *marteau* ordinaire, avec lequel les chauderonniers rivent les cloux de cuivre, soit sur la bigorne d'établi, soit contre l'enclumeau. Les ferblantiers se servent aussi des mêmes *marteaux*.

Les carriers ont le *grand marteau* à grain d'orge, la *laie* & l'*esse*. Le *grand marteau* est pointu des deux bouts, plat & large dans le milieu, un peu courbé dans toute sa longueur ; il porte dix-huit pouces, & sert à couper & déceintrer la pierre. Il n'est guères différent du déceintroir des maçons. La *laie* est un vrai *marteau* de tailleur de pierre, excepté qu'il est courbé en

croiſſant vers le manche ; il ſert à layer la pierre, c'eſt-à-dire, à en faire les paremens. L'*eſſe* eſt courbé par en haut. Les deux bouts du croiſſant qu'il forme ſont tournés en-dehors. Les carriers ſouſchevent avec l'*eſſe*, c'eſt-à-dire, qu'ils taillent chaque banc de pierre pardeſſous pour les ſéparer du banc qui ſuit. On ſouſcheve couché d'un côté ſur de la paille, enſorte que l'ouvrier eſt comme enfermé dans un cercueil de pierre que forment les deux bancs qu'il veut ſéparer. Ces trois *marteaux* ont de forts manches de bois, celui de l'*eſſe* eſt plus long que celui des deux autres.

Il y a tant de ſortes de *marteaux* & de tant de différentes manieres, & qui ont auſſi tous des noms qui leur ſont propres, qu'il n'eſt pas poſſible de les rapporter ici. On en donne la deſcription à leurs articles particuliers ; ainſi nous y renvoyons.

MARTEAU ; c'eſt auſſi le nom qu'on donne dans pluſieurs communautés des arts & métiers, à des eſpeces de poinçon emmanchés à la façon des *marteaux* ordinaires, ſur leſquels ſont gravées diverſes légendes, armes du Roi ou fleurs de lys, &c. C'eſt avec ces *marteaux* que ſont marquées les marchandiſes qui doivent l'être, ſuivant les arrêts & déclarations : telles ſont, par exemple, les *marteaux* dont ſont marqués les cuirs à la halle & aux bureaux.... *Marteau* eſt encore un *poinçon* pareillement fait en *marteau*, avec lequel les officiers des eaux & forêts marquent les arbres qu'il faut couper ou réſerver, lorſqu'ils font leur deſcente pour préparer les ventes & adjudications des bois. Le *garde-marteau* eſt l'officier chargé de la marque du bois. Ce *marteau*, après que les bois ſont marqués, eſt dépoſé dans le coffre de la chambre du conſeil, où il eſt enfermé ſous trois clefs.... *Monnoie au marteau* eſt celle que l'on fabriquoit avant que l'uſage du moulin fût établi en France.

MARTELAGE, *en terme des eaux & forêts*, ſe dit de la marque que les officiers de cette juriſdiction font avec un marteau ſur les arbres, quand ils font l'aſſiette des ventes pour en borner l'étendue. C'eſt le *garde - marteau* qui doit faire, en perſonne, le *martelage*.

MARTELER, ſe dit des oiſeaux de proie, quand ils font leurs nids.

MARTELÉES. fientes enfumées des bêtes fauves qui n'ont point d'aiguillon au bout, & qui ſemblent battues à coup de marteau.

MARTELET, petit marteau à manche de bois, dont les couvreurs ſe ſervent pour couper & marteler leurs tuiles.

MARTELINE, autre petit marteau, dont les ſculpteurs & marbriers ſe ſervent pour gruger le marbre, particuliérement pour enlever l'émeril qui ſe trouve dans les marbres blancs, & les nœuds qui ſont dans les autres marbres. Ce petit *marteau* eſt pointu d'un côté, & a des dents de l'autre, forgées quarrément pour avoir plus de force. Le meilleur acier n'eſt pas trop bon pour cet outil. On y emploie celui qu'on appelle *acier de carme*.

MARTIN SEC, poire rouſſe & pierreuſe, de la figure & de la groſſeur du rouſſelet. En bien des endroits on l'appelle *rouſſelet d'hiver* ; ſa chair eſt caſſante, aſſez fine, un peu parfumée, & ſon eau eſt ſucrée. On mange ce fruit avec ſa peau, ainſi que le rouſſellet. L'arbre fait un beau buiſſon, & vient bien en toutes ſortes de fonds & de figures d'arbre.

MARTINET, gros marteau qui ſe meut par la force d'un moulin.

Il se dit de diverses fabriques, comme du papier, du tan, &c. Mais proprement il s'entend du moulin même où l'on travaille à la fabrique du fer & du cuivre, & où l'on bat ces métaux pour les étendre en barres, en feuilles, &c. Il y a de ces *martinets* en plusieurs provinces de France.

MARTRE, animal qui ressemble beaucoup pour la forme à une grosse fouine. La seule différence est que la premiere a la gorge jaunâtre, & le poil un peu tirant sur le roux, au lieu que la seconde a le poil plus noir & la gorge blanche. Les peaux des *martres communes* font une portion du commerce de la pelleterie. Les plus belles viennent du Canada, de Biscaie & de Prusse... La *martre zibeline*, ou *souris de Moscovie*, est une espece de fouine très-sauvage, qui ne se trouve que dans les vastes forêts. Sa peau est garnie d'un assez long poil, doux & lustré, tirant sur le noir, & est du nombre des pelleteries les plus précieuses. La *martre zibeline*, appellée aussi *hermine*, se trouve communément dans la Laponie & la Sibérie. Plus le poil de la *martre zibeline* est long, doux, noir & lustré, plus la peau en est estimée.

Les *martres zibelines* se tirent pour la plûpart, de Moscovie, par la voie d'Archangel, où il s'en trouve des magasins. Elles s'y achetent par caisses, assorties de dix masses ou timbres, depuis numero un, jusqu'à numero dix, qui vont toujours en diminuant de beauté, depuis le premier numero jusqu'au dernier. La plus grande consommation de ces peaux se fait à Constantinople. Celles qui se voient en France se tirent presque toutes de Hollande, d'Angleterre, ou de Hambourg. Les marchands fourreurs en font le négoce, leur donnent quelque nouvelle préparation pour les adoucir & les rendre plus belles; & ils les emploient à diverses fourrures, comme manchons, palatines, &c.

La chasse des *martres - zibelines* & des autres animaux qui fournissent les plus belles fourrures, fait une partie considérable du revenu de la Czarine. Elle se fait en Sibérie, ou par des criminels qu'on y a condamnés, ou par des soldats qu'on y envoie par régimens, commandés par des colonels & officiers, qui y demeurent souvent sept à huit ans de suite; les uns & les autres de ces chasseurs sont obligés d'apporter, toutes les semaines, dans les magazins de la Czarine, une certaine quantité de peaux, à laquelle ils sont taxés; & parce qu'ils doivent prendre garde que ces peaux ne soient percées, ni gâtées de sang, cela fait qu'ils ne tirent qu'à balle seule, & visent toujours à la tête, à quoi ils sont fort adroits. Cette chasse est extrêmement pénible, & son succès dépend d'une fort grande assiduité; ce qui fait qu'on permet aux officiers d'intéresser leurs soldats, & de partager avec eux les peaux qu'ils rapportent de leur chasse, au-delà du nombre qu'ils sont tenus de fournir dans les magasins de la Czarine.

MARUM, plante dont il y a deux espéces: la premiere est une espéce de *thimbre* qui croît quelquefois à la hauteur de trois pieds, pousse beaucoup de branches ligneuses, garnies de feuilles semblables à celles de la marjolaine, blanchâtres, d'un goût âcre & amer. Ses fleurs & ses graines ressemblent tout-à-fait à celles du thym; mais elles sont verticillées, c'est-à-dire, qu'elles naissent par étages, disposées en rayons le long des branches, & de la tige, de couleur blanche. Sa racine est ligneuse, & toute cette plante a une odeur aromatique. Elle

fortifie la tête & l'estomac, & résiste au venin.

L'autre est une espéce de germandrée, qui pousse plusieurs petites verges ligneuses & blanchâtres. Ses feuilles approchent de celles du serpolet, plus grandes que celle du thym, blanchâtres dessous, vertes en dessus, d'un goût amer & âcre, & d'une odeur agréable. Cette plante croît dans les pays chaud, en Provence, aux Isles d'Hieres, &c. Tournefort l'appelle *herbe aux chats*. Ils l'aiment si fort, que lorsqu'on la transplante dans les jardins, ils viennent de toute part à l'entour à son odeur; & si on n'a pas le soin de l'enfermer dans une cage de fer & d'archal, ils la mangent entiérement. Cette espéce de *marum* entre dans la composition de la thériaque, est céphalique, stomachale, sudorifique, résiste au venin, est propre pour les morsures des bêtes venimeuses, vulnéraire, nervale, fortifie & corrige la mauvaise haleine.

MAS, *en terme de coutume*, c'est un tenement & héritage mainmortable des personnes de servile condition & de mainmorte.... En Dauphiné, *mas* est un *amas* de terres qui sont toutes à un même seigneur.

MASE, ou MAS, petit poids des Indes & de la Chine, particuliérement du côté de Canton, pour peser & distribuer l'argent dans le négoce.

MASANDIBA, espéce de cerisier du Brésil, dont le fruit est d'un goût fort agréable.

MASCARET, nom qu'on donne au reflux violent de la mer, qui remonte dans la Dordogne & la Garonne; c'est ce qu'on appelle *barre sur la Seine*.

MASCARON, *en architecture*, c'est une tête chargée ou ridicule qu'on met aux grottes, aux fontaines & aux portes des hôtels.

MASQUAPPEONE, c'est une racine de la Virginie, rouge comme du sang, dont les habitans se servent pour peindre leurs armes & autres ustenciles.

MASQUE, visage artificiel, fait de carte, coloré par-dessus, creux par-dessous, quelquefois doublé de toile, dont les hommes & les femmes se couvrent la face pour se déguiser. Les danseurs s'en servent pour paroître sur le théatre. Il se fait des *masques* de toutes sortes de formes & figures, soit sérieuses, soit grotesques, les uns très-beaux & très-fins, tels que ceux qui viennent de Venise, les autres moins fins, qui se font à Paris. On voit des *masques* doublés de toile, incrustés, par-dessus de cire colorée, avec des yeux d'émail, percés par le milieu. Ces sortes de *masques* approchent le plus de la vérité de la nature, sont fort chers & fort estimés. Les *masques* de velours noirs sont plus communément appellés *loup*. Voyez *ce mot*.

MASQUE: on a encore donné ce nom à des poinçons, ou ciselets, dont se servent, pour leurs ouvrages, les arquebusiers, serruriers, fourbisseurs, &c. Les poinçons sont gravés en creux, & représentent diverses têtes, d'hommes, de femmes, d'anges, de lions, de léopards, chiens, &c. suivant la fantaisie du graveur. Ces poinçons sont courts, & d'un acier bien acéré, afin de mieux supporter le coup de marteau qu'on leur donne, quand on veut en imprimer le relief sur le métal que l'on veut ciseler. Après que le *masque* est frappé, l'ouvrier le recherche & le répare avec d'autres ciselets, tranchants ou pointus, comme sont les gougues, les frisons, les filieres, les pointes, &c.

MASSACRE, *en terme de véné-*

rie, c'eſt la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou la face de la tête où tient le bois.

MASSE, c'eſt un amas ou aſſemblage de pluſieurs choſes, ſoit de différente nature, ſoit de même eſpece.

MASSE, dans le commerce, ſe dit de quantité de marchandiſes ſemblables, fixées par l'uſage à un certain poids ou un certain nombre pour en faciliter le débit, telles que ſont les *ſoies greges*, les *plumes d'autruche*, les *pelleteries*, &c. La *ſoie en maſſe* eſt une ſoie grege, non ouvrée, telle qu'elle vient de deſſus les cocons : on la tire du Levant, particuliérement de la Perſe. La maniere dont elle eſt pliée, lui donne ſon nom. Ce pliage eſt de pluſieurs ſortes, & les *maſſes* de différens poids... Les *plumes en maſſe* ſont des paquets de plumes d'autruche, compoſés d'un demi cent de plumes. On ne met en *maſſe* que les plumes les plus belles, les plus fines & les blanches; les autres ſe vendent ou au cent, ou à la livre.... Les *pelleteries en maſſe* ſont particuliérement des peaux de martres zibelines & herminées, dont on fait des paquets en les mettant deux à deux par la tête. Les marchands pelletiers, & les commis des douanes les appellent auſſi des timbres. Chaque *maſſe de zibelines* eſt compoſée de vingt paires de peaux. Elles ſe vendent à la *caiſſe* à Conſtantinople, & la *caiſſe* eſt compoſée de vingt-quatre *maſſes*, depuis numero un, qui ſont les plus belles, juſqu'à numero dix, qui ſont les moindres.

MASSE, ſe dit auſſi d'un morceau de métal, ordinairement rond, attaché par une eſſe auſſi de fer au bec de corbin, mobile, que l'on fait courir le long de la verge du peſon, ou balance romaine, pour donner l'équilibre de la marchandiſe dont on veut connoître le poids.

MASSE, fort gros marteau dont pluſieurs artiſans & ouvriers ſe ſervent pour dégroſſir leurs ouvrages, ou pour battre & préparer diverſes matieres qu'ils emploient.... Les batteurs d'or ont des *maſſes* pour applatir les métaux dans la baudruche, & les réduire en feuilles..... Les relieurs ont des *maſſes* pour battre leurs livres en blanc, afin qu'ils occupent moins de place dans la relieure... Les cordonniers, pour battre les gros cuirs dont ils font les dernieres ſemelles.... Les ſculpteurs, les maçons, les tailleurs de pierre, les carriers, &c. ſe ſervent auſſi de *maſſes*, mais toujours d'un grand poids, à cauſe de la dureté des matieres ſur leſquelles ils travaillent, & de la difficulté de les briſer & mettre en morceaux. Les taillandiers & forgerons fabriquent & vendent ces ſortes de *maſſes*, & les quincailliers font le négoce des plus légeres.

Les bouchers ſe ſervent de deux ſortes de *maſſes* pour abattre & aſſommer les animaux, dont la viande ſe vend à la boucherie. L'une, qui eſt de fer à tête ronde & peſante, eſt emmanchée d'un brin de bois d'environ deux pieds : celle-ci eſt pour les bœufs. L'autre, qui eſt toute de bois, eſt pour les veaux, comme moins difficiles à aſſommer. Cette derniere n'eſt faite que d'un bâton de chêne d'environ deux pieds, dont l'un des bouts eſt noueux & très-peſant ; l'autre qui eſt arrondi, ſert de poignée. Pour aſſommer le bœuf, on lui donne le coup de *maſſe* entre les deux cornes.

MASSE, *chez les marchands*, ſe dit d'un capital que l'on fait de tous les effets mobiliers d'un marchand, ou de pluſieurs marchands aſſociés qui ont mal fait leurs affai-

res, pour être partagés à leurs créanciers au sol la livre.

MASSE, plante dont il y a deux espéces, la grande & la petite. La premiere, croit à la hauteur d'un homme, & davantage, pousse une seule tige, quelquefois plusieurs, droites, lisses, rondes & fermes. Ses feuilles sont longues & larges. d'un pouce, triangulaires, épaisses, de substance spongieuse. Ses fleurs naissent en épis au sommet de la tige. Elles se dissipent & s'envolent en l'air, en forme de papillote. Sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, & d'un goût fade. On emploie les feuilles de la *masse* pour couvrir des bouteilles, pour faire de petites chaises ou tabourets, & même des couvertures tissues en forme de nattes. . . . . . . La seconde espéce pousse des feuilles comme celles du *gramen*, longues, cannelées, étroites, pointues, roides. Il sort, d'entre ces feuilles, une tige haute de deux à trois pieds, lisse, roide, semblable à celle du jonc, sans nœuds, soutenant à son sommet un épi, ou une *masse* petite, étroite, souvent double, dont l'inférieure est plus petite & plus ronde. La supérieure, distante de la précédente d'environ deux pouces, est plus grosse & plus longue pour l'ordinaire. Ses fleurs sont des étamines brunes, qui s'envolent aussi en forme de papillotes. Ces deux plantes croissent dans les marais & dans les étangs. Elles sont détersives & astringentes.

MASSELOTE, *chez les fondeurs*; c'est la superfluité du métal qui se trouve aux moules des mortiers & des canons, après qu'ils ont été fondus.

MASSEPAIN, pâtisserie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre. On met les *massepains* sous plusieurs formes: on en fait des tourtes & d'autres petites piéces de pâtisseries différentes: on en fait des manieres de petits rochers, des forteresses, & autres choses semblables que le génie peut inspirer, & que l'industrie & l'art d'un maître d'hôtel peuvent rendre parfaites. La maniere de faire les différentes sortes de *massepains*, se trouve dans le Cuisinier François, & autres livres qui traitent de l'office; on y verra de quelle maniere se font le *massepain commun*, le *massepain de monsieur*, le *massepain royal*, le *massepain frisé*, *le massepain à la duchesse*, le *massepain à la princesse*, le *massepain d'Orange*, le *massepain citron*, *le massepain glacé*, & autres.

MASSICAULT; c'est un droit qui se perçoit à Rouen sur la vente des vins qui viennent des provinces reputées étrangeres.

MASSICOT, céruse calcinée par un feu modéré. Il y en a de trois sortes, le blanc, le jaune & le doré. Leur différence ne provient que des divers dégrés de feu, qui leur ont donné des couleurs différentes. Le *massicot blanc* est d'un blanc jaunâtre; c'est celui qui a reçu le moins de chaleur; le jaune en a reçu davantage, & le doré encore plus: les uns & les autres doivent être en poudre très-fine, & hauts en couleur. Le beau *massicot* nous vient d'Hollande: on s'en sert pour la peinture.

MASSIF, *en maçonnerie*, est un ouvrage fondé en terre pour porter quelque piedestal ou autre chose semblable. Et *massif de gazon*, en terme de jardinage, c'est, dans un parterre à l'angloise, une plate-bande de gazon en enroulement, qui se mêle à la broderie.

MASTIC, espéce de gomme ou de larme qui sort de l'arbre nommé *lentisque*, appellée *mastic en larmes*, chez les épiciers, pour les distin-

guer du *mastic* ou *ciment* que l'on fait avec de la résine & de la brique pulvérisée. La gomme du lentisque coule du tronc & des grosses branches de l'arbre pendant les grandes chaleurs, sans qu'il soit besoin d'y faire d'incision, mais avec plus d'abondance, quand l'arbre est incisé. Le meilleur *mastic* vient de l'Isle de Chio : il est beaucoup plus gros, & d'un goût plus balsamique que celui du Levant, qu'on a en France, par la voie de Marseille. Les négocians du Levant mettent toujours le plus commun au fond, le médiocre au milieu, & le bon dessus ; ils ne vendent point l'un sans l'autre. Le *mastic* est de quelque usage en médecine : on l'emploie particuliérement pour appaiser les maux de dents. Il entre dans la composition du vernis, & les orfévres en mêlent avec de la térébenthine & du noir d'ivoire qu'ils mettent sous les diamans, pour leur donner de l'éclat. Il y a un *mastic noir* qu'on apporte d'Egypte.

MASTIGADOUR, *en terme de manege*, est une espéce de mats uni, garni de patenôtres & d'anneaux, qui sert à rafraîchir la bouche du cheval qui le mâche.

MASTILLY ; c'est une mesure de l'Italie pour les liquides.

MASULITAPAN, ou MUSULITAPAN, toile des Indes à l'aunage ; ce sont les mieux peintes & les plus fines qui s'y fassent. Les mouchoirs qui viennent de ce pays-là, nommés aussi *musulitapans*, sont les plus estimés.

MASURE, vieux logis abandonné, ou qui tombe en ruine, ou maison mal-bâtie.

MAT, grand arbre, & haute piéce de bois rond, qui s'éleve sur les vaisseaux pour en porter les vergues, voiles manœuvres, & qui sont arrêtés sur les haubans Il y a plusieurs *mâts* sur les grands navires, & souvent un seul sur les petits bâtimens.... Les bateaux, coches, les foncets, & autres grandes voitures de riviere, portent aussi un *mât* au haut duquel passe le cordeau ou corde qu'on appelle *cincenelle* où sont attachées les courbes de chevaux pour les tirer, tant en montant, qu'en descendant.... Les pêcheurs de riviere appellent *mât* de leur bachot, une perche d'orme de sept ou huit pieds, un peu courbée, qu'ils mettent à l'avant lorsqu'ils remontent contre le fil de l'eau. Ils y attachent leur cordeau qu'ils tirent ensuite de dessus le bord de la riviere. On nomme *mâteur* l'ouvrier qui proportionne & fait les *mâts* des vaisseaux.

MAT, c'est ce qui n'est pas poli. On le dit ordinairement de l'or & de l'argent, par opposition à celui qui est bruni.

MATADORES: nom que les Espagnols de l'Isle de Saint-Domingue donnent aux chasseurs que les François nomment *boucanniers*.

MATARA, mesure des liquides, dont on se sert en Barbarie.

MATASSE ; c'est le nom qu'on donne aux soies qui sont sans apprêt.

MATE' : nom que les François donnent à l'herbe du Pérou, que l'on connoît mieux sous celui de Paragay.

MATELAS, c'est une des piéces de la garniture d'un lit à coucher, composée de deux toiles ou futaines remplies de laine cardée en-dedans, & piquées à grands points en-dehors. L'ouvrier qui fait des *matelas* est appellé *matelassier*.

MATELOTAGE, salaire dû & & qui se paye par le marchand ou le maître d'un vaisseau, aux matelots qui font la manœuvre. Il y a deux sortes de *matelotage*, l'un nommé *matelotage à deniers*, l'autre *maréage*. Voyez *ce mot*.

MATELOTTE,

MATELOTTE, *en cuisine*, est la maniere d'apprêter le poisson passé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, sel, poivre & farine frite. On coupe le poisson par tronçons, soit barbillon, carpe ou anguile. On les met avec huit ou dix écrivisses sans être blanchies, dont on ôte les pattes : on ajoûte de petits oignons blancs blanchis, cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés : on fait un petit roux avec de la farine & du beurre qu'on mouille avec du bouillon : on met par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une petite casserole, avec petits oignons, champignons, un bouquet de fines herbes. On y met du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre : on fait cuire à grand feu, & on sert après avoir mis des croûtes frites.

MATERIAUX ; corps, comme bois, pierre, fer, chaud, sable, tuile, brique, &c. qui servent à construire des bâtimens.

MATHEMATIQUE, science qui a pour objet l'étendue & les nombres, & qui en considére les propriétés. Voyez le *Dictionnaire de mathématique*, ou le *Dictionnaire Encyclopédique*.

MATIERE, *en terme de négoce*, est un corps mis en œuvre dans les manufactures, par les ouvriers & artisans. La laine est la principale matiere qui s'emploie dans les manufactures de lainage, & la soie, pour les manufactures de soieries. On appelle encore *matiere*, l'or & l'argent qui sont en barres ou en lingots ; le fer, l'acier & le cuivre sont des *matieres* propres à différens usages..... Les cartoniers appellent *matieres* les rognures de papier qui servent à faire le carton.

MATIN, gros chien de basse-cour, très-utile, à la campagne, pour garder les troupeaux, &c.

MATRAS, vaisseau de verre à col long, dont se servent les chymistes pour leurs distillations, & autres opérations.

MATRICAIRE, plante employée utilement pour les maladies de la matrice, dont il y a plusieurs especes. La *matricaire* ordinaire a une racine blanche & fibrée. Ses tiges sont hautes d'une coudée & demie, roides, cannelées, remplies d'une moëlle blanche : ses feuilles sont grandes, disposées en ailes découpées, comme par paires, jusque vers la côte, & recoupées sur les bords, de couleur verte, jaunâtre. Ses fleurs naissent par bouquets aux sommités des branches, radiées comme celles de la camomille, ayant la couronne blanche, & le disque jaune. Ses semenses sont oblongues. Toute la plante rend une odeur forte & désagréable ; elle a un goût amer ; elle est propre pour abattre les vapeurs, provoquer les mois aux femmes, lever les obstructions, exciter l'urine & pousser les vents. Cette plante croît en terre grasse dans les jardins, soit qu'il y ait racine ou non, on la plante au mois de Septembre. Il ne faut point replanter les vieilles racines. Il la faut retrancher, quand on a cueilli la fleur. On coupe les branches jusqu'à quatre doigts de terre. Elle veut un lieu frais.

MATRICE. En général, c'est ce qui sert à la génération de quelque corps, soit organisé, soit nom organisé. *Matrice*, se dit aussi figurément de plusieurs choses, dans lesquelles il se fait une espece de génération, & où de certaines matieres semblent prendre, en quelque sorte, une nouvelle maniere d'être : de cette espece sont les quarrés qui servent à la fabrique des monnoies & des médailles, & les moules dans lesquels on fond les caracteres qui servent à l'imprimerie.... Les teinturiers appellent *couleurs matrices*

les cinq couleurs ſimples, dont toutes les autres dérivent, ou ſont compoſées, qui ſont le noir, le blanc, le bleu, le rouge & le fauve ou couleur de racine. Les échantillons des *couleurs matrices* ſe gardent dans les bureaux des maîtres pour y avoir recours dans l'occaſion : ce que les teinturiers du grand teint appellent *échantillons matrices*; les teinturiers en ſoie, l'aine & fil, l'appellent *modèle.... Matrice*, ſe dit auſſi des étalons ou originaux des poids & meſures qui ſont gardés par des officiers publics dans des greffes ou bureaux, & qui ſervent de régle pour étalonner les autres.

MATRICULE : on nomme ainſi le regître qui contient la liſte des réceptions d'officiers & perſonnes qui entrent dans quelque corps ou ſociété.

MATRASSE, ſoies en *matraſſe*; ce ſont des ſoies ſans apprêt qui ſont telles qu'elles ont été levées de deſſus les cocons. Ces ſoies ſont en maſſes ou en pelotes, Voyez *Soies*.

MATELINS : on donne ce nom a des laines qui viennent du Levant.

MATTER, *chez les orfévres & doreurs ſur métal*; c'eſt rendre l'or & l'argent mats, les laiſſer ſans les brunir ou les polir.

MATTOIR : les fourbiſſeurs donnent ce nom à un petit inſtrument avec lequel ils abattent ou amattiſſent le fil d'or & d'argent d'un ouvrage damaſquiné.

MATURITE'; c'eſt l'état de bonté ou de perfection d'un fruit, & le tems où on doit le cueillir. Chaque eſpèce de fruits à un tems, ou une ſaiſon reglée pour ſa *maturité*; & même chaque fruit en particulier à ſa ſaiſon. Les uns ont ſeulement une ſemaine ou environ, pour être bons, comme les rouſſelet, beurré, bergamote verte, longue, &c. Les autres ont ſeulement un jour ou deux, & rien au-delà, comme les figues, les cériſes, la plûpart des pêches. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les raiſins, les pommes, & preſque tous les fruits d'hiver; chaque fruit a ſes marques de *maturité*, ſoit ceux qui mûriſſent ſur l'arbre, ſoit ceux qui mûriſſent quelque tems après qu'on les a cueillis. Trois de nos ſens ont le don de juger de l'apparence de la *maturité*; des fruits, qui ſont la *vue*, le *toucher*, pour la plûpart, & l'*odorat*; mais le goût ſeul eſt l'unique & véritable juge, tant de la *maturité effective* du fruit, que de ſa bonté. Un ſens quelquefois ſuffit ſeul pour juger de l'apparence & de la *maturité* d'un fruit. L'œil, par exemple, ſuffit pour tous les fruits rouges, raiſins, &c. En effet on voit avec certitude, qu'une ceriſe, framboiſe, azerole, raiſin rouge ou noir, ſont mûrs, quand les uns ou les autres ont cette belle couleur qui leur eſt naturelle. Le toucher juge fort bien de la *maturité apparente* des poires tendres ou beurrées, telles qu'elles ſoient. On emploie la vue & le toucher pour juger de la *maturité* des prunes, des figues, des pêches & des abricots. Il y a des fruits où l'odorat doit être admis avec les yeux pour juger de leur *maturité*. Tels ſont les melons, dont on examine la couleur, la queue, la figure & la peſanteur, & qu'on flaire encore avant que de les entamer. Tous ces ſignes, qui ne ſont que des ſignes extérieurs, ne ſont pas certains & indubitables. Il n'appartient qu'au goût ſeul de décider ſur cela. Voyez la Quintinie, *chapitre* 4 & 5, *partie* 5, *tome* 2.

MAUBOUGE; c'eſt un droit d'entrée qui ſe leve en Normandie, & en d'autres lieux, ſur les boiſſons qui entrent & qui ſont braſſées dans les villes & dans les lieux

où il y a foires ou marchés. Les boiſſons ſujettes au droit de *maubouge*, ſont la biere, le cidre & le poiré. . . . . *Maubonze* eſt auſſi un droit qui eſt dû, en quelques endroits, ſur tous les animaux qui ont l'ongle ou corne des pieds fendus, comme les bœufs, vaches, moutons, &c. C'eſt ce qu'on appelle *pied-fourché*, à Paris. Voyez *ce mot.*

MAUGEROU, nom d'une eſpece de prune bonne à manger au mois d'Août.

MAURRILLE, ou TOURNESOL, plante bonne pour la teinture, appellée, par les botaniſtes, *helitropium*, ou *ricinoïdes*. Voyez *Tourneſol.*

MAURIS, toile de coton blanche, appellée auſſi *percale* qui vient des Indes orientales.

MAUVE. eſpece de poule d'eau; on en voit beaucoup ſur la Loire. Il y en a de noires, de blanches & de cendrés. Cet oiſeau, dit-on, annonce la crue des eaux.

MAUVE DE JARDIN, plante appellée auſſi *paſſe-roſe*, ou *roſe d'outre-mer*, qui pouſſe une tige à la hauteur d'un arbriſſeau, groſſe, droite ferme & velue. Ses fleurs grandes comme des roſes, ſont ſimples ou doubles & de diverſes couleurs. On cultive cette plante dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſa fleur. On ſe ſert, en médecine, de ſes fleurs ſimples ou doubles pour les maladies des amygdales, la pourriture de la bouche: l'inflammation des genſives, l'eſquinancie, les ulcérations de la gorge, les élevures de la bouche, & dans toutes les affections du goſier, en forme de gargariſme. Cette plante eſt plus chaude & moins humide que la *mauve vulgaire.*

Celle-ci eſt de deux ſortes, à feuilles rondes & à feuilles échancrées, Elles croiſſent dans les lieux incultes, en terre graſſe, dans des cimetieres, dans les jardins. Elles fleuriſſent en Juillet & Août. Ces plantes ſont groſſes, & jettent de profondes racines en terre, quand elle eſt une fois plantée dans un lieu. On la plante contre des murailles. Sa fleur eſt de la grandeur d'une roſe. On en cueille la graine quand elle commence à ſécher. Il faut, tous les ans, incontinent après les fleurs, ou au plus tard après la graine cueillie, couper toutes les tiges juſqu'au pied. Elle ne porte pas ordinairement la premiere année. Sa racine eſt bonne pour nettoyer les dents: Ses feuilles mangées, ôtent l'enrouement; priſes avec du ſel, de l'huile & du beurre frais, elles lâchent le ventre. Cette plante eſt employée dans les lavemens pour les fomentations & pour les cataplaſmes, &c. Elle eſt rafraîchiſſante, émolliente, & appaiſe les douleurs.

MAUVIS: nom donné à pluſieurs oiſeaux; 1°. à l'alouette hupée; 2°. à un oiſeau gros comme un pigeon, qui ſe plaît ſur les eaux: 3°. à une eſpece de grive, moindre que la grive commune.

MAXECHRIST. *Bradelay* donne ce nom à une eſpece de jaſmin écarlate; nommé, par quelques jardiniers, *fleur de trompette*; c'eſt une plante rampante qu'on peut multiplier au mois de Septembre, ou de bouture ou en couchant ſes branches. Elle donne des fleurs, plutôt orangées qu'écarlate, au mois de Mai ou de Juin. On la plante contre les murailles. Elle aime une terre legere, & à être fréquemment arroſée dans l'eté.

MAYENCE; nom d'une tulipe qui entre en fleur incarnate, & qui fait paroître enſuite du colombin & du rouge.

MAYENNE, plante exotique & aſſoupiſſante, très-connue dans les

jardins d'Angleterre, de Hollande & de nos botanistes. Ses feuilles, selon *Bradeley*, sont découpées profondement & armées d'épines. Ses fleurs sont de couleur de pourpre foncé; & son fruit, avant que d'être mûr, est mêlé de blanc & de verd. Quand il est entiérement mûr, il est aussi gros que les pommes de reinettes dorées, & d'une belle couleur jaune, & contient beaucoup de petites graines qui ressemblent à celles du poivre des Indes. On les seme aux mois de Mars & d'Avril, sur des couches, & elles produisent du fruit la seconde année. Il faut, dit *Bradeley*, donner à cette plante la même terre qu'aux orangers, on la renferme dans la même saison : on lui donne, le printems & l'automne, une terre nouvelle. Les Anglois en ont une autre espece, dont les feuilles ont la forme de celles du chêne; mais elles sont si blanches, qu'on diroit qu'elles sont faites d'une étoffe de laine blanche. Cette espece porte un fruit de couleur d'or, mais plus petit que les autres, & qui mûrit aussi pendant l'hyver. On gouverne cette plante comme l'autre.

MAYON, monnoie d'argent; qui se fabrique & qui a cours dans les états du Roi de Siam.

MAYS, bled de Turquie, Voyez *Maïs*.

MAZETTE; nom qu'on donne à un mechant cheval.

MEAS, *en terme de salines;* c'est le cinquieme réservoir d'un marais salant.

MECAHULNIL, nom que les Indiens donnent à la graine de vanille.

MECHANIQUE, ou science du mouvement qui se divise en mechanique générale & en *méchanique* particuliere. La premiere démontre les loix générales du mouvement. La seconde, qui est la science des machines, apprend à mettre en équilibre des poids ou des puissances inégales. Voyez *le Dictionnaire de physique.*

MECHE, fil ordinairement de coton que l'on enferme dans de la cire ou du suif, pour en faire, si c'est de la cire, de la bougie & des cierges; & des chandelles, si ce n'est que du suif. Les ciriers se servent aussi d'étoupe de chanvre pour les flambeaux de poing, soit de cire blanche, soit de cire jaune, soit de poix-résine. *Méche* est aussi une matiere séche préparée pour prendre feu aisément, le conserver & le communiquer à d'autres matieres. La plus commune se fait avec du linge brûlé. Il en vient une autre d'Allemagne, appellée *amadoue;* l'une & l'autre sert pour recueillir les étincelles ardentes, excitées avec le fusil & la pierre à fusil.... *Méche* est encore une corde lâche, préparée pour prendre & conserver le feu, dont on se sert pour l'artillerie, pour les mines, les feux d'artifices, &c. Cette *méche* est faite d'étoupe de chanvre, filée au rouet comme la corde, mais dont le filage est fort lâche. On la compose de trois brins ou cordons que l'on recouvre de filasse, ensorte que ces trois brins ne paroissent qu'un, quand elle est faite. Pour lui donner la couleur de pain d'épice qu'elle a, on la fait bouillir dans de l'eau de gravelée. Cette sorte de *méche*, qui se fabrique à Péronne & ailleurs, est apporté à Paris, par bottes de différentes longueurs ou grosseurs. Les marchands de fer, & les épiciers en gros, en font le négoce.

MECHER LE VIN, c'est, *en terme de marchand de vin*, le souffrer avec une *méche souffrée.*

MECHOACAM, racine médicinale, ainsi nommée du nom d'une province de la nouvelle Espagne, d'où elle a été apportée en Europe; c'est ce qu'on appelle *rhubarbe blan-*

che, scamonée & bryone de l'Amérique. L'Isle de Saint-Domingue produit une quantité prodigieuse de cette racine. Elle rampe comme la couleuvrée, parce qu'elle pousse en terre des racines très-foibles. Les feuilles qui sortent de ses tiges sont minces, d'un verd blanchâtre, & faites en cœur. Entre ces feuilles naissent des grains ou baies, vertes d'abord, & rouges, quand elles sont mûres. On choisit le *méchoacam* en belles rouelles, blanc dehors & dedans, sec, pesant, d'un goût presqu'insipide. Le lap fait le même effet, & plus promptement; ce qui a fait décheoir le *méchoacam* de son crédit.

MECOMPTE : c'est une erreur de calcul. Il se dit aussi du mauvais succès d'une entreprise, d'une erreur de commerce.

MECONIUM, espece d'opium, suc de pavot qu'on tire de cette plante par expression.

MEDAILLE, piéce de métal, faite en forme de monnoie, pour conserver à la postérité le portrait des personnes illustres, ou le souvenir de quelque action mémorable. Les *médailles antiques* ont été des monnoies des anciens.

MEDIAN, monnoie d'or de Barbarie, qui vaut cinquante aspres.

MEDIN, autre monnoie d'argent qui a cours dans l'empire du grand Seigneur, qui vaut trois aspres de Turquie, ou dix-huit deniers monnoie de France.

MEDOC, caillou brillant qui se trouve en France, dans le pays de Medoc; c'est une espece de diamant.

MEGANAISE, ou MAGALAISE, sorte de minéral assez semblable à l'antimoine.

MEGIE, c'est l'art ou la maniere de préparer, ou passer les peaux ou cuirs en blanc, pour les mettre en état d'être employés à certaines manufactures particulieres, dont la principale est la ganterie. Toutes sortes de peaux se peuvent passer en *mégie*; mais on ne se sert ordinairement que de celles des béliers, moutons, brebis, agneaux, boucs, chevres, chevreaux, chamois, &c. qui sont les plus propres pour être mises en œuvre par les gantiers & les peaussiers. Les villes de France où l'on travaille le plus en *mégie* fines, sont Paris, Blois, Grenoble & Vendôme. On y travaille aussi à Lille, à Poitiers, à la Charité, à Nevers, Troyes, Amiens, Reims, Moulins.

MEGISSIER, artisan qui prépare ou qui passe les peaux en blanc pour les mettre en état d'être employées par les gantiers & peaussiers. Il prépare aussi les peaux dont on veut que le poil soit conservé pour être employé ou à de grosses fourrures ou d'autres usages. Il apprête aussi les peaux qui sont propres aux bourreliers. La communauté des *mégissiers* est assez considérable à Paris. Leurs anciens statuts sont de 1407, du tems de Charles VI, augmentés par François I, & Henri IV. Trois maîtres jurés gouvernent cette communauté, deux sont élus tous les ans, & le Prévôt de Paris, ou son Lieutenant, reçoit le serment des jurés nouvellement élus.

MEIDIN, ou MAIDIN, petite monnoie d'argent fort légere, que les bachas du Caire font frapper au nom du grand Seigneur, & qui a cours dans toute l'Egypte. On s'en sert dans presque tous les payemens.

MEIGLE, nom que les vignerons donnent à une espece de pioche dont ils se servent pour labourer les vignes.

MEIN, poids des Indes, nommé autrement *man*.

MELANCOLIE, humeur qui vient

d'une abondance de bile échauffée & brûlée, & qui cause la tristesse & le chagrin. Voyez *le Dictionnaire de santé*.

MELANGE, *en terme de manufacture de draperie*, est la confusion de plusieurs laines non encore filées, que l'on prépare pour la fabrique des draps, appellés *draps mélangés*.... *Mélange*, chez les chapeliers, s'entend de la quantité de chaque matiere qui sert à la fabrique des chapeaux qu'on mêle ensemble pour chaque espece qu'on en veut faire, comme du *castor sec*, avec du castor gras, du poil de lapin avec du castor, de la laine de vigogne avec celle d'agneau ou de mouton, &c.

MELANTERIA, sorte de matiere minérale, vitriolique. Voyez *Vitriol*.

MELASSE, *Doucette*, ou *Syrop de sucre*; c'est cette partie fluide & grasse qui reste des sucres après qu'ils ont été rafinés, & à laquelle on n'a pû donner, par la cuisson, aucune consistance plus solide que celles du syrop. Ces *mélasses* proviennent des rafinages de France qu'on envoie, pour la plûpart, en Hollande, où il s'en consomme beaucoup, soit dans la préparation des tabacs, soit pour les pauvres gens qui s'en servent au lieu de sucre. On fait des eaux-de-vie de *mélasses*; mais l'usage en est mauvais & préjudiciable à la santé. Elles ont été défendues, en France, par un arrêt du Parlement de Paris, de 1699. La *mélasse* n'est proprement que le résidu d'une sorte de sucre, qui est le rebut des autres sucres qu'on ne peut blanchir ni mettre en pain.

MELESE, arbres résineux, fort haut, dont l'écorce est grossiere, crevassée, & rouge au dedans, comme celle du genièvre, du pin ou du lupin. Ses branches sont en rond, de distance en distance, ont plusieurs petits surgeons souples, odoriférans, & de couleur jaune. Sa feuille est épaisse, longue, tendre, capilleuse, plus étroite que celle du pin. Le *mélese* est le seul des arbres à résine qui se dépouille en hiver de ses feuilles. Son fruit est semblable à celui du cyprès & d'assez bonne odeur. Ses fleurs plus odorantes, sortent du bout des branches, au printems, sont de douleur d'écarlate ardente, & ressemblent à des flots de soie. Son bois dur & rouge, sur-tout au cœur, est bon à bâtir. Il croît aux environs de Briançon, dans le Dauphiné; & sur les Alpes. Son fruit est mûr en Septembre. Il découle des grosses branches de cet arbre, une manne branche & séche, appellée *manne de Briançon*. Les botanistes connoissent encore le *mélese* d'Amérique & du Canada, & le *mélese* à fruits blancs, qui sont des plantes purgatives.

MELIANTHE, plante exotique, dont il y a deux especes; la grande & la petite. Elles viennent d'Afrique, & fleurissent fort bien en Angleterre, dit *Bradeley*, si on ne les cultive pas trop délicatement. La grande espece peut bien passer l'hiver en plein air, & rarement manque de produire tous les ans des épis de fleur de couleur de café. Ces fleurs fournissent chacune une ou deux gouttes d'un suc gluant, aussi doux que le miel, d'où il a tiré son nom de *mélianthe*, *fleur de miel*. La petite espece, suivant le même auteur, n'est pas si commune en Angleteterre; on l'y tient enfermée tout l'hiver; les fleurs sont mêlées de rouge, de verd & de jaune. Ces deux plantes se multiplient par le moyen des rejettons que l'on détache des racines depuis le mois de Mai, jusqu'au mois d'Août. Elles se plaisent dans une

terre sablonneuse, & aiment beaucoup à être arrosées, sur-tout la grande espéce.

MELICA, bled barbu, espéce de millet qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit ou dix pieds, quelquefois de treize, semblable à celle des roseaux, grosses comme le doigts, noueuses, remplies d'une moëlle blanche. Il sort de chaque nœud des feuilles longues de plus d'une coudée, larges de trois ou quatre doigts, semblables aussi à celles des roseaux. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, oblongues, pendantes, qui naissent par bottes ou bouquets, longues, presque d'un pied, larges de quatre ou cinq pouces. A ces fleurs succedent des semences presque rondes, plus grosses du double que celles du millet ordinaire, de couleur, tantôt jaune ou rousâtre, & tantôt noire. Ses racines sont fortes & fibreuses. Cette plante aime les terres grasses & humide; on la cultive dans les pays chauds, comme en Espagne & en Italie. Les paysans nettoient le grain; & l'ayant fait moudre, ils en font du pain qui est friable, peu nourrissant & fort rude. On s'en sert, en Toscane, plus pour engraisser les pigeons & les poules, que pour la nourriture des hommes. On fait un remede de la moëlle des tuyaux, excellent contre les écrouelles.

MELIDOR: Morin donne ce nom à une tulipe panachée d'incarnat sur du blanc, & il appelle *mélidor* une anémone de couleur de feu, brune, à fond blanc.

MELIENNE, espéce de terre qui, froissée entre les doigts, petille comme la pierre-ponce raclée, & qui a la vertu de l'alun. Les peintres s'en servent pour conserver long-tems leur couleur.

MELILOT, plante qui croît partout, & fleurit en Juillet & Août. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, foibles & rameuses. Ses feuilles naissent trois à trois sur une queue, comme celles du tréfle, crénelées en leurs bords, lisses, oblongues, d'un verd obscur. Ses fleurs sont jaunes, & croissent en forme d'épis courts, auxquelles succedent des capsules qui deviennent noires en mûrissant, & enferment de petites semences jaunâtres. Sa racine est menue, blanche, pliante, garnie de fibres. Toute cette plante est de fort bonne odeur; quand elle est séche, on en fait une tisane excellente dans la colique, la rétention d'urine, & dans le rhumatisme. On s'en sert aussi dans les carminatifs & dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs. Il y a plusieurs autres espéces de *mélilot*.

MELISSE, *herbe* de citron, ou citronelle, à cause de son odeur. L'auteur du *Jardin potager* en admet de quatre espéces: la *mélisse des jardins*, la *mélisse sauvage*, la *mélisse romaine*, & la *mélisse des Pyrénées*. On ne cultive point les trois dernieres. Fuhsius ne connoît que la vraie *mélisse* & la *mélisse bâtarde*, & Chomel la *mélisse* des jardins & celle de Constantinople.

Celle des jardins fleurit en Juin & Juillet; c'est une plante dont les tiges se levent à la hauteur d'une coudée, ou davantage. Elles sont quarrées, dures & aisées à rompre. Ses feuilles approchent du baume commun, sont oblongues & pointues, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron fort agréable, d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, & ne forment point d'anneaux entiers. Elles sont en gueules, petites, blanches, d'un rouge pâle; chacune d'elles est un tuyau découpé en deux lévres

par le haut. A la fleur succedent quatre semences presque rondes ou oblongues, jointes ensemble. Sa racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse. Cette plante vient de plants enracinés ou de graine. Si on le fait de la premiere façon, on sépare les rejettons des vieux pieds. On les plante en Mars, dans une terre bien fumée, à l'ombre ou au pied des arbres fruitiers. Elle est sujette à dégénerer; alors on la détruit & on en éleve de graine. Cette plante est cordiale, propre dans les affections mélancoliques, dans la palpitation du cœur, dans le vertige & dans la paralysie. On sçait l'excellent usage de l'eau de *mélisse simple* & de l'eau de *mélisse composée*. Il y a dans les bois, une *mélisse sauvage* qui sent mauvais, & qu'il faut sçavoir distinguer de celle-ci. Celle qu'on appelle *mélisse* de Constantinople, vient des isles Moluques; elle fleurit en Juin & Juillet, & a les mêmes vertus, dit-on, que la *mélisse* des jardins.

MELLETTE, petite figue grise, approchant du tané, dont la chair est rouge. Elle n'est pas douillette, & rapporte peu, selon *la Quintinie*.

MELLIER, ou MELIER, espéce de raisin blanc, agréable au goût & dont on fait du vin.

MELOCHIA, espéce de beterave d'Egypte, dont le suc des feuilles appaise la toux & soulage les maux de poitrine.

MELON, fruit d'été, rampant comme le concombre. Il vient sur des couches, & est fort agréable au goût. Les *melons* différent en figure les uns des autres, & en grosseur; c'est une des quatre semences froides. Son écorce est dure, cannelée & brodée. La chair en est rouge, la graine est petite, la plante, comme le concombre, jette force de sarmens longs, appellés *bras*, par les jardiniers. Sa feuille ressemble à celle de la vigne, moins découpée, velue & rude au toucher. Elle porte des fleurs jaunes, dont les unes sont stériles & les autres fertiles.

Les *melons* se sement sur une couche modérement chaude. On en met trois grains ou pepins sous chaque cloche, sur la fin de Janvier qu'on commence à semer les *melons*, après les avoir trempés dans l'eau pendant cinq ou six heures. Tant qu'ils sont sur cette premiere couche, on doit les garantir du froid, & pour ce, les tenir bien couverts de leur cloche avec de grande paille par-dessus, s'il en est besoin, & l'on continue jusqu'à ce qu'on déplante ces *melons*. Quand ils sont déplantés, on les ombrage pendant un jour ou deux, jusqu'à ce qu'ils soient repris, après cela on les tient couverts de leurs cloches, & on les arrose de tems en tems, quand ils en ont besoin. A mesure que ces plants croissent, & qu'ils s'élargissent, il faut dans les beaux jours, leur donner un peu d'air, ce qui se fait, en levant les cloches sur de petits bâtons fourchus, qu'on fiche en terre.

Quand les pieds des *melons* sont hors de dessous les cloches, & qu'il n'y a plus rien à craindre du froid, il faut les laisser croître, & pour qu'ils croissent heureusement, on les arrose de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient en fleur. Alors il faut ménager les arrosemens; & pour faire nouer les fleurs, on coupe à un nœud au-dessous de la fleur les branches qui emportent inutilement la nourriture.

Quand les *melons* commencent à mûrir, un jardinier doit visiter souvent sa melonnerie. On les arrose pendant les grandes chaleurs jusqu'à ce qu'ils soient à la grosseur

du poing, & on diminue peu-à-peu l'arrosement pour que le fruit ne devienne pas aqueux ; & si le chaud est excessif, on se contente de leur donner une petite mouillure, & on les aère pour leur faire aquérir une maturité parfaite. Quand la queue du *melon* se détache, c'est marque de sa maturité. On en juge encore à la couleur, quand il commence à jaunir par-dessous, & quand le petit jet, qui est au même nœud, se desséche. On le voit encore par sa pesanteur. On cueille les *melons*, à mesure qu'ils mûrissent, crainte qu'ils ne se passent. Si l'on en veut garder, on les cueille quand ils commencent à tourner.

L'auteur de l'*Ecole du jardin potager* donne la description d'une douzaine d'especes de *melons* qui réussissent le mieux dans notre climat, qui sont le *melon françois*, nommé le *melon maréché*, le *melon des Carmes*, qui est de trois sortes, le long, le rond, & le blanc ; le *Saint-Nicolas à côte*, le *melon de langeais*, le *melon à graine blanche*, le *melon à graine rouge*, le *melon morin*, le *melon de Florence*, le *sucrin de Tours*, *gros & moyen*.

Le *melon* est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa pulpe est agréable & bienfaisante à l'estomac; mais il faut en manger avec circonspection, & sur-tout lorsque l'estomac est vuide. Pour empêcher que le *melon* ne se corrompe dans l'estomac, il faut le manger avec du sel & du poivre, & boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre, mais ils n'en font pas mieux. Un bon *melon* est d'un odeur agréable, d'un goût exquis, récemment cueilli & assez mûr. Sa chair doit être aussi tendre, moelleuse, délicieuse, rougeâtre ou jaunâtre; mais c'est le goût seul qui peut faire la différence des bons avec les mauvais *melons*. Il rafraîchit, il humecte, excite l'appetit, & appaise la soif. Il est venteux, & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre ; c'est pourquoi il ne convient point aux personnes qui ont cette indisposition. On voit encore des dyssenteries & des fiévres, mais principalement des quartes, naître de l'usage du *melon*. Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil. Il convient, dans les tems chauds, aux jeunes gens qui ont bon estomac, & qui sont d'un tempérament chaud & bilieux; mais il est pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques & aux mélancoliques. On fait, en cuisine, des potages de *melon*, comme des potages de citrouilles.

Les jardiniers appellent *melon arrêté*, celui qui, au sortir de la fleur, commence à grossir. *Melon brodé*, est celui qui a sur son écorce une maniere de broderie. *Melon lissé*, est celui qui n'a point de broderie. *Melon frappé*, est celui qui a quelques marques de maturité. Les *melons* des trois Eglises, monastere situé en Arménie, & des environs, sont supérieurs à ceux de Paris ; il ne font jamais de mal, plus on en mange & mieux on se porte. Ceux qu'on appelle *melons d'eau* ou *pasteque*, sont comme à la glace dans les plus grandes chaleurs, quoique couchés sur terre au milieu des champs où la terre est très-chaude. On les appelle *melons d'eau*, parce que leur chair ne se fond pas seulement à la bouche, mais parce qu'elle répand une si grande quantité d'eau, qu'on en perd la moitié, sur-tout quand on mord dans le fruit, comme font ordinairement les gens du pays qui les mangent comme des pommes. Nos poires de beurré & de *mouille-bou-*

che font féches en comparaifon de ces *melons* ; s'ils avoient autant d'odeur que les autres *melons*, ils feroient les fruits les plus délicieux.

MELONGENE, plante fort différente du concombre, & qui cependant donne un fruit affez femblable. Elle eft commune dans les pays chauds. *Tournefort* parle de deux efpéces, l'une qui donne un fruit oblong, l'autre un fruit boffu & courbé. L'auteur de l'*Ecole du jardin potager*, parle de quatre efpéces, deux dont le fruit eft rouge, l'un allongé, l'autre rond, & deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, & l'autre longue. De ces quatre efpéces, on eftime d'avantage celles qui donnent un fruit jaune. Elle ne différent les unes des autres, que prefque par le fruit; mais la quatrieme a la tige plus baffe, & les feuilles d'un verd plus blanchâtre. On n'en cultive, dans ce climat, que par curiofité, & fon fruit eft plus eftimé parmi les Provençaux, que parmi nous. Ils le mangent avec l'huile & le poivre; c'eft un manger infipide. Cette plante pouffe une tige de la hauteur d'un pied, groffe comme le doigt, ronde, rougeâtre. Ses feuilles font de la grandeur de la main, ou plus grandes, placées tout au tour, vertes, couvertes fuperficiellement d'une certaine poudre ou laine menue & blanche. Ses fleurs font des rofettes à plufieurs pointes, blanches ou purpurines, foutenues par des calices hériffés de petites épines rouges, & divifées chacun en cinq parties pointues. On fe fert de la plante & du fruit en médecine, appliqués extérieurement pour les inflammations, les cancers, les brûlures & les hémorrhoïdes, & pour calmer les douleurs.

MELONNIERE, lieu où on éleve des melons fur des couches ou fous des cloches de verre. On y éleve auffi les concombres & falades fur couche, pour les avoir de bonne heure. On doit placer les *melonnieres* à l'abri des vents froids, foit par des murs, foit par des brife-vents faits de pailles, avec des mifes de travers, & le tout accommodé comme des paillaffons. On les place dans l'endroit le plus expofé ou midi. On peut leur donner cinq à fix toifes de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Si un mur la ferme du côté d'où vient le foleil, il ne doit pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & il doit être furmonté d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord; mais celui-ci doit être bien plus haut que les autres. Une *melonniere* ainfi conftruite, dans un jardin coupé, eft d'un bon rapport.

MEMBRON, *en terme de plombier*; c'eft la troifieme piéce qui compofe les enfaîtemens de plomb qu'on met au haut des bâtimens couverts d'ardoife.

MEMBRURE, forte de mefure dont on fe fert, à Paris, pour mefurer le bois à brûler.

MEMBRURE, groffes piéces de bois de fciage propre à la menuiferie & à la charpente. Les bois qu'on emploie à faire des *membrures* font, le chêne, le hêtre, le noyer, le poirier, le cormier, l'aulne, &c.

MEMOIRE : c'eft un écrit fommaire dreffé, pour foi-même, ou qu'on donne à un autre pour fe fouvenir de quelque chofe. Les *mémoires*, chez les marchands & artifans, contiennent les parties des marchandifes qu'ils fourniffent à ceux à qui ils ont fourni de la marchandife, ou livré de l'ouvrage. Ces *mémoires* contiennent, en détail, la nature, la qualité & la quantité des marchandifes fournies ou des ou-

vrages livrés à crédit, avec la date de l'année, du mois & du jour qu'ils ont livré leur marchandiſe ou leur ouvrage. Les marchands, négocians & banquiers appellent *agenda* les *mémoires* qu'ils dreſſent pour eux-mêmes. Ils ont auſſi une eſpéce de journal qu'ils appellent *mémoire*, ſur lequel ils écrivent chaque jour le détail de leur négoce : on le nomme plus ordinairement *mémorial*. Ce livre qu'on nomme auſſi *brouillon*, eſt le plus utile de tous ceux dont ſe ſervent les marchands.

MENAGE DE CAMPAGNE; ce ſont les charrues, harnois, & autres outils qui ſervent à l'exploitation d'une terre. . . . Et *ménagerie*, dans le même ſens, eſt le lieu deſtiné à nourrir les beſtiaux, & à faire le *ménage* de campagne. Il ne ſe dit qu'à l'égard des châteaux des Princes & des grands Seigneurs qui en ont plûtôt par curioſité & magnificence, que pour le profit, qui y entretiennent ſouvant des bêtes étrangeres & extraordinaires, comme la *ménagerie* de Verſailles, & celle de Chantilly.

MENÉE : dans les manufactures de draperie, ſignifie *friſer* à la machine une piéce d'étoffe tout d'une tire ou tout de ſuite, c'eſt-à-dire, ſans s'arrêter. Ainſi l'on dit, Cette piéce d'étoffe a été friſée tout d'une *menée*.

MENÉE, *en terme de vénerie*, eſt la droite route du cerf qui fuit. On dit, *menée belle* d'un chien qui a la voix belle, & chaſſe de bonne grace. . . . *Mener* les chiens courans à l'ébat, c'eſt les promener; ce qui ſe fait deux fois par jour.

MENER LA TABLE, *en terme de cartier*, c'eſt aſſortir les cartes à jouer, les jetter & les plier en jeu & en ſixain. L'ouvrier qui rogne les feuilles de grandeur après qu'elles ont été peintes & liſſées, pour en compoſer les jeux, eſt nommé *meneur de ciſeaux*; & *meneuſe de table*, chez ces mêmes faiſeurs de cartes à jouer, eſt une fille de boutique, qui trie les cartes après qu'elles ont été coupées pour en faire des jeux.

MENEUSE, parmi les *revendeuſes* qu'on appelle, à Paris, *crieuſes de vieux chapeaux*, eſt une ancienne qui mene les jeunes par les rues ou aux ventes publiques, pour les dreſſer & leur apprendre le métier de crieuſe.

MENON, animal du Levant, ſemblable au bouc & à la chevre, dont la peau eſt employée à faire du marroquin.

MENSOLE, ou LA CLEF, parmi les maçons, c'eſt la pierre qui ferme une voûte, & qui eſt quelquefois en ſaillie.

MENTHE, dont il y a deux eſpéces, la domeſtique & la ſauvage. On cultive la premiere dans les jardins. Ses racines ſont longues, rampantes & fibreuſes, ſes tiges rougeâtres & quarrées, & de la hauteur de deux coudées; ſes feuilles de couleur verte obſcure, peu velues, dentelées en leurs bords, & longues & pointues; les fleurs en gueules, petites, blanches, marquées de petits points rouges, rangées en forme d'épis. Le goût de cette plante eſt aromatique, d'une odeur forte & agréable. Elle eſt bonne pour le hoquet, la colique, la foibleſſe & crudité d'eſtomac. Extérieurement elle s'applique ſur les mammelles des femmes pour diſſoudre le lait qui s'y eſt caillé...... Pour la *menthe ſauvage*, elle croît dans les lieux humides, & pouſſe des tiges à la hauteur d'une coudée, quarrées & velues. Ses feuilles ſont preſque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche. Ses fleurs ſont ſemblables aux fleurs de la précédente, de couleur blanche, rougeâtre. Sa ſemence eſt menue,

noire, sa racine rampante & fibreuse. Elle a une odeur forte & aromatique, mais moins agréable que la *menthe* cultivée ; son goût est amer & astringent. Les botanistes connoissent cinq espéces de *menthe sauvage*. En terme de jardinage, *menthe* & *baume* sont la même chose.

MENTON : les fleuristes donnent ce nom à une certaine fleur qu'on appelle *iris bulbeuse* ; & il signifie les extrêmités des trois feuilles qui panchent vers la terre. Les trois autres feuilles qui s'élevent, s'appellent *langues*.

MENU, *en terme de commerce*, est la même chose que détail. On dit : ce marchand trafique en gros & en *menu*, c'est-à-dire, en *détail*.

MENU, *chez les rôtisseurs*, sont les foies, bouts d'ailes, gésiers & autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENUS-DROITS, *en cuisine*, sont des plats de hors-d'œuvres de *menus-droits* de différentes choses, pour entremets, comme avec des palais de bœuf, des oreilles de cochon, de cerf, &c.

MENUS-DROITS, *en terme de vènerie*, sont les oreilles d'un cerf, les bouts de sa tête, quand elle est molle, les muffles, les dentiers, le franc-boyau, les nœuds qui se levent seulement au printems, & dans l'été ; c'est le droit du Roi.

MENUE MERCERIE : ce terme comprend toutes les marchandises de peu de conséquence que les marchands merciers ont droit de vendre...... *Menue-fezaine*, petite corde propre aux emballeurs que les cordiers nomment *fil-argot*.

MENUF ; c'est une espece de lin qui croît en Egypte, & qui se vend au Caire.

MENUISE ; c'est, dans le commerce des bois, celui qui est trop menu pour être mis avec le bois de corde ou de compte.... On appelle aussi *menuise* les plus petites espéces du plomb à tirer.

MENUISERIE ; c'est l'art de polir & d'assembler les bois. Dans la charpenterie on n'emploie que du gros bois, comme poutres, solives, sablieres, chevrons, &c. qui sont charpentés avec la coignée, & parés seulement avec la besaiguë ; & dans la *menuiserie* de menus bois, débités en planches, & autres semblables piéces de médiocre grosseur que les ouvriers courroyent & polissent avec divers rabots & autres instrumens.... On nomme aussi *menuiserie* tous les bois employés dans un bâtiment, par les *menuisiers*. Il y a deux sortes de *menuisiers* en bois, qui pourtant ne forment qu'une seule & même communauté. Ceux qu'on appelle *menuisiers d'assemblage* sont des *menuisiers en grosse besogne*. Les autres nommés *menuisiers de placage*, sont des *menuisiers* de piéces de rapport & de marqueterie, autrement dit *ébénistes*. Dans les statuts de cette communauté, les maîtres sont appellés *huchers-menuisiers*, du mot *huche*, qui est une espece de coffre ou bahut, propre à petrir la pâte, & qui est au nombre des ouvrages auxquels ces artisans travaillent. Cette communauté est anciene à Paris. Ses premiers statuts sont de l'an 1396. Ils furent confirmés, pour la premiere fois, en 1580 : la derniere confirmation est de 1645. Les officiers sont un principal, qui s'élit tous les ans, trois jours après la fête de sainte Anne, qui en est la patrone, & six jurés, dont trois sont aussi élus chaque année, & le même jour, par les anciens bacheliers, ensorte que chaque juré reste deux ans en place. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, obligé pour six

ans, & les apprentifs font obligés au chef-d'œuvre, & les fils de maîtres comme les autres. Les maîtres de la confrérie, établie en l'église des Billettes, font au nombre de quatre, de deux defquels l'élection fe fait tous les ans, à l'iffue des vêpres, le jour & fête de fainte Anne.

Les inftrumens dont on fe fert dans la *menuiferie*, tant à corroyer, raboter & emmortoifer les bois, qu'à les fcier, couper, dreffer, tracer & mettre en place, font l'*établi* fur lequel fe travaillent prefque tous les ouvrages, diverfes fortes de *fcies*, les *valets* ou *varlets*, les *maillets*, le *fergent* ou *crochet*, les *étreignoirs*, les *preffes*, les *rabots* de toutes fortes, le *fermoir*, divers cifeaux, les *gouges*, le *bec d'âne*, les *réglets*, les *trufquins*, les *triangles*, les *équerres*, le *calibre*, le *compas*, les *tenailles*, le *marteau*, les *vilebrequins*, les *rapes*, les *limes*, le *niveau* & le *tourne à gauche*.

MENYANTHE, plante aquatique, dont les feuilles font trois à trois fur une longue queue, & les fleurs en forme de cloche, de couleur blanche, tirant fur le purpurin, & découpées en cinq parties; c'eft un anti-fcorbutique employé en médecine pour purifier les humeurs groffieres, pour les douleurs néphrétiques, pour la pierre, la colique, l'hydropifie & la jauniffe.

MEON, plante dont les feuilles reffemblent à celles du fenouil, mais beaucoup plus petites, cannelées, creufes & rameufes. Ses feuilles font longues, rangées fur une côte, & découpées très-menu. Ses fleurs croiffent en ombelles, compofées chacune ordinairement de cinq feuilles difpofées en rofe, de couleur blanche, odorante. Cette plante donne des femences oblongues, arrondies fur le dos, cannelées. Elle pouffe une racine longue, groffe comme le petit doigt, de couleur obfcure en-dehors, blanchâtre en-dedans, de fubftance rare & légere, d'un goût âcre & piquant, & d'une odeur aromatique. On emploie cette racine. Elle eft bonne pour les indigeftions de l'eftomac, pour provoquer les mois des femmes, pour l'afthme & pour la colique. Les Botaniftes l'appellent *meum foliis anethi*. La racine de cette plante, dont on fe fert, eft apportée des montagnes du Languedoc, de la Provence & du Dauphiné.

MEPLAT, *chez les artifans*, s'entend de ce qui a plus d'épaiffeur que de largeur.

MER, grand amas d'eau qui entoure la terre, & fe répand en plufieurs parties de fon globe. La *mer* préfente à un phyficien deux phénoménes bien intéreffans, celui de fon *flux* & *reflux*, & celui de la *falure de fes eaux*. Nous renvoyons au Dictionnaire de phyfique, au fujet de fon *flux* & *reflux*; & nous nous contenterons de dire, au fujet de la falure de fes eaux, que M. Gauthier, médecin de Nantes, en 1717, fit l'expérience de deffaler l'eau de la mer au port de l'Orient, à bord du vaiffeau de guerre, le Triton, par la voie de la diftillation, ce qui lui réuffit; cependant la Gazette de France, *n.* 82, *article de Breft, le* 5 *Octobre* 1763, marque que la même expérience vient d'être répétée par M. *Poiffonnier*, Confeiller d'état, médecin confultant du Roi, docteur de la faculté de Paris, profeffeur de chymie au Collége Royal, d'abord au port de l'Orient, enfuite en pleine mer fur le vaiffeau du Roi, *les fix Corps*, par ordre de Sa Majefté, & elle s'exprime en ces termes:

Suivant les rapports de M. de Chezac, commandant du vaiffeau, &

de tous les officiers qui ont été témoins des essais, l'eau que M. Poissonnier a dessalée, s'est trouvée douce, pure, légere comme l'eau de pluie, & la salubrité en est prouvée par l'expérience de plusieurs personnes qui en ont bû pendant long tems. La machine destinée à l'opération ne cause aucun embarras dans le vaisseau. Le service s'en fait d'une maniere simple, sans aucune espéce d'inconvénient, & l'œconomie qu'on est parvenu à introduire en même tems sur la consommation des matieres combustibles, nécessaires à l'entretien de la chaudiere de l'équipage, suffit pour procurer, du matin au soir, sept cens cinquante pintes de cette eau : dans les besoins pressans, on peut en obtenir, en vingt-quatre heures, jusqu'à deux mille pintes, en suppléant alors à la petite quantité de bois & de charbon de terre qu'exige cette opération. Cette Gazette apprend encore que parmi ceux qui se sont depuis long-tems, & successivement occupés à rendre ce service à l'humanité, on compte principalement en Angleterre *Hautton*, *Valcot*, *Fitzgeralt*, *Hales* & *Apleby*; en Allemagne, le célébre *Leibnitz*, & en France, M. *Gauthier*, médecin de Nantes; mais le peu d'avantage qu'on a retiré jusqu'à présent de leurs travaux, à cet égard, prouve sans doute, qu'aucun d'eux, soit pour n'avoir pas connu le procédé le plus propre à bien adoucir l'eau de la *mer*, soit pour avoir négligé d'établir une machine qui fût en état de résister aux différentes agitations d'un vaisseau, n'avoit pas donné à sa méthode le dégré de perfection nécessaire pour en assurer le succès.

La même gazette avertit que M. Poissonnier répétera ses expériences sous les yeux de la faculté de médecine de Paris & de l'académie royale des sciences. Le jugement de ces deux compagnies sçavantes fixera celui du public, sur le mérite & l'importance de cette découverte si avantageuse pour les navigateurs.

MERCADENT, ou MERCADANT, de l'italien, *un povero marcadente*, nom qu'on donne, par dérision, à un homme peu habile dans son commerce, qui fait mal ses affaires, ou d'un petit mercelet qui veut faire l'important.

MERCANTILLE, qui appartient à la marchandise: on dit qu'un homme est de profession *mercantille*, pour faire entendre qu'il est de profession & de négoce.

MERCELOT : c'est un petit mercier qui étale aux foires de village, & qui porte à la campagne des balles & paniers de menue mercerie sur son dos, ou dans les rues de Paris, de manettes pendues à leur col, remplies de peignes, de petits couteaux, mouchoirs, &c.

MERCERIE : ce sont, en général, toutes les especes de marchandises que les merciers vendent, ou sont en droit de vendre. L'article XII des nouveaux statuts des marchands merciers de la ville & fauxbourgs de Paris, du mois de Janvier 1613, contiennent dans un grand détail toutes les marchandises qui peuvent faire l'objet du commerce des marchands qui sont reçus dans le corps de la *mercerie*. Nous y renvoyons.

La *mercerie* est le troisieme des six corps de la *mercerie* de Paris. Il fut établi par Charles VI, qui lui donna ses premiers statuts & réglemens en 1407 & 1412. Ces statuts furent confirmés & augmentés par plusieurs de ses successeurs, par Henri II, en 1548, 1557 & 1558; par Charles IX, en 1567 & 1570; par Henri IV, en Juillet 1601. Louis XIII, en Janvier 1613, donna

de nouveaux ſtatuts confirmatifs des anciens qui furent confirmés par Louis XIV, en Août 1645. Le corps des *merciers* eſt ſi conſidérable, & d'une ſi prodigieuſe étendue, que les marchands qui le compoſent, ſe ſont comme diviſés en un grand nombre de claſſes différentes, dont voici les principales.

1. Les marchands groſſiers qui vendent en gros, en balle, & ſous corde, tout ce que les autres corps peuvent vendre en détail. 2. Les marchands de draps & étoffes d'or, d'argent & de ſoie. 3. Les marchands de dorure qui ne vendent que des galons, des campanes, dentelles, guipures, franges, boutons, boutonnieres, gances, cordons, ceintures, &c. fabriquées avec l'or, l'argent trait & filé ſur ſoie, & fil fin ou faux. 4. Les marchands de camelots, étamines, crêpons, ſerges à doubler, bouracans, &c. tous de laine, ou mêlés de ſoie, fil, coton, poil. 5. Les jouailliers qui font commerce de pierres précieuſes, perles, joyaux d'or & d'argent, & toutes marchandiſes de jouaillerie. 6. Les marchands de toiles, baſins, futaines, coutils, &c. 7. Les marchands de points, de dentelles de fil, de batiſtes, mouſſelines, toiles de Hollande, demi-Hollande, &c. 8. Les marchands de ſoie en botte. 9. Les marchands de marroquins, bazanes, chamois, vaches de Ruſſie, peaux de veaux, moutons, chevres. 10. Les marchands tapiſſiers de bergame, de courte-pointes, couvertures, portieres, brocatelles, ſatinades, callemandes, pannes de laine, &c. 11. Les marchands de fer en barres, verges, tole, fil & cloux, &c. 12. Les quincailliers, ce qui comprend le négoce des armes, de la coutellerie, de la taillanderie, ſerrurerie, des inſtrumens & outils de fer & de cuivre pour les ouvriers ou artiſans. 13. Les marchands de tableaux, d'eſtampes, de candelabres, de bras, de girandoles, de luſtres, &c. 14. Les marchands de miroirs, de glaces pour les caroſſes, de toilettes, de ſacs, carreaux, couſſins, &c. 15. Les marchands de rubans d'or, d'argent & de ſoie, de tabliers, d'écharpes, &c. 16. Les marchands de papier, d'encre, d'écritoire, de plumes, de canifs, poinçons, cire d'Eſpagne, pain à cacheter, &c. 17. Ceux qui font le négoce de chauderonnerie, comme chaudieres, chauderons, cuves, cuvettes, &c. 18. Les vendeurs de toiles cirées en gros & en détail. 19. Les marchands de menue *mercerie* qui vendent de l'or, de la boutonnerie, des padoues, galons, rubans & rouleaux, ſoie & fil à coudre, &c. & enfin les petits merciers qui vendent des chapelets, des peignes, des livres pour les enfans, des raquettes & tant d'autres.

La communauté des merciers eſt la plus nombreuſe, & celle des ſix corps marchands qui fait un commerce plus étendu. Par leurs ſtatuts du mois de Janvier 1613, ils ſont appellés *marchands merciers - groſſiers jouailliers*. Pour être reçu marchand dans le corps de la *mercerie*, il faut être né François, avoir fait apprentiſſage pendant trois ans, & ſuivi les marchands durant trois autres années, en qualité de garçon. Aucun marchand, dans ce corps, ne peut avoir qu'un apprentif à la fois, dont l'apprentiſſage ne court que du jour de l'enrégiſtrement du brevet paſſé par-devant notaires. A la tête de ce corps ſont ſept maîtres & gardes prépoſés pour la conſervation de ſes privileges & de ſa police. Le premier qu'on appelle *grand-garde*, en eſt comme le chef, il préſide à toutes les aſſemblées du corps, accompagné des ſix autres vulgairement nommés

gardes. On n'eſt reçu *grand-garde* qu'après avoir été *petit-garde.* Tous les ans, au mois de Juillet, dans le bureau du corps de la *mercerie*, en préſence du procureur du Roi du châtelet & de ſon greffier, on procede à l'élection de ſon nouveau grand-garde, & des deux autres petits-gardes. Après leur élection, ils prêtent ferment entre les mains du procureur du Roi. Ainſi, tous les ans, le grand-garde ſort, & les deux plus anciens des petits-gardes.

Ces gardes de la *mercerie* ſont admis, conjointement avec ceux de la *draperie*, aux viſites qui ſe font ſous la halle aux draps, & dans les foires ſaint Germain & de ſaint Denis, des draps, ſerges & autres étoffes de laine, & mêlées de laines & de fil, tant de *draperie*, que de *mercerie* qui y arrivent ou qui y ſont portées. le corps de la *mercerie* a ſa confrérie établie en l'égliſe du Sépulcre, & prend pour patron S. Louis Roi de France.

Il y a à Paris vingt-ſix marchands merciers-groſſiers-jouailliers privilégiés, ſuivant la cour & conſeils du Roi, qui ne font point partie du corps des merciers; mais ils font le même commerce, en vertu de leurs lettres de privilége, en parchemin, qui leur ſont délivrés par le prévôt de l'hôtel du Roi, & grand prévot de France, comme juge & conſervateur des priviléges accordés par Sa Majeſté aux marchands & artiſans de ſa cour & ſuite. Comme ces marchands *merciers* privilégiés ne font point d'apprentiſſage, ils ne peuvent faire d'apprentifs, ni parvenir à aucune charge du corps de la *mercerie*; c'eſt comme une eſpéce de petite communauté particuliere, qui n'a pour ſupérieur & pour juge, que le grand prévôt de l'hôtel.

MERCURE. Voyez *Vif-argent.*

MERCURIALE, plante dont le mâle & la femelle ſont employées toutes les deux en médecine. La premiere pouſſe des tiges anguleuſes, noueuſes, douces au toucher, de la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles reſſemblent à celles de la pariétaire, mais liſſes, dentelées à leurs bords, vertes, d'un goût nîtreux. Il ſort de leurs aiſſelles des pédicules courts, à chacun deſquels eſt attaché un fruit à deux capſules un peu applati & velu. Chaque capſule renferme dans ſon creux une ſemence le plus ſouvent ovale. Ce fruit naît ſur des pieds qui ne fleuriſſent pas. . . . La *mercuriale* fémelle reſſemble à la précédente en ſes tiges & en ſes feuilles; mais elle a trois ou quatre feuilles, & ramaſſées en épi. Ses fleurs ne ſont ſuivies d'aucun fruit. Ces deux eſpéces de *mercuriales* ſont purgatives. On en tire le ſuc avec lequel on fait un ſyrop qui eſt laxatif & déſopilatif. On en fait auſſi le *miel mercurial* fort en uſage dans les lavemens. Elles ſont auſſi émollientes, propres pour la ſuppreſſion des mois & pour les pâles couleurs. La *mercuriale* femelle eſt celle dont on fait le plus d'uſage en médecine. Elle naît dans les campagnes, dans les lieux incultes & dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

MERCURIALES, *en juriſprudence*, ſont des diſcours ſur les devoirs des magiſtrats qui ſe font ordinairement par MM. les Gens du Roi, dans les cours ſouveraines aſſemblées. Au parlement de Paris, les *mercuriales* ſe font alternativement par M. le premier Préſident, par M. le premier Avocat général, & par M. le premier Procureur général. Il s'en fait deux dans l'année, l'une après la S. Martin, le mercredi qui fait l'ouverture des grandes audiences, l'autre le mercredi d'après la *Quaſimodo*. Elles ont été établies

par les édits des Rois Charles VIII, Louis XII & Henri III, afin de s'informer si les ordonances avoient été fidélement observées ; aussi les *mercuriales* ne se bornoient pas autrefois à un simple discours préparé sur un sujet moral, comme on fait aujourd'hui. Le Président ou les gens du Roi qui les faisoient, exhortoient vivement les juges à rendre exactement la justice & à garder les réglemens : souvent même ils faisoient des remontrances & des corrections à ceux qui avoient manqué à leur devoir, & dont la conduite & les mœurs n'étoient pas régulieres. Il y a encore, en France, des parlemens qui ont conservé cet ancien usage ; & on l'a pratiqué récemment au Parlement de Paris. Voyez, sur les *mercuriales*, la *Jurisprudence actuelle* ; par M. *Denisart*.

MERDE D'OIE, couleur entre le verd & le jaune, ainsi nommée, de quelque ressemblance qu'elle a avec les excrémens de l'oie.

MERDE DE FER, ou MACHE-FER, c'est l'écume du fer. Voyez *Fer*.

MERE, *en terme de jardinage*, se dit d'une plante rare qu'on a cultivée & qui en produit plusieurs autres ; ainsi un fleuriste dira : Voilà *une tulipe rare*, un *amidor de la belle espéce* ; c'est la *mere* de toutes les autres que vous voyez... *Mere*, se dit encore des grosses branches d'arbres. On les appelle *meres branches*, parce que ce sont elles de qui naissent tous les autres.... Une *mere coignasse* est une grosse souche de coignasser qu'on laisse en terre & à rase de terre, & qui pousse tous les ans de petites branches de coignassier qu'on butte de terre pour leur faire prendre racines.

MERE-LAINE, dans le commerce des laines, c'est la plus fine & la meilleure qui se tire de dessus une toison. Les Espagnols la nomment *prime*, c'est-à-dire, la premiere. Voyez *Laine*.

MERE PERLE ; c'est une espéce d'huître, beaucoup plus grande que l'huître ordinaire où s'engendrent les perles. Moyez *Perle*.

MERE, se dit aussi des pierres précieuses : on dit la *mere d'un rubis*, la *mere d'une émeraude* ; pour dire les pierres ou les matrices dans lesquelles elles commencent à prendre leur formation.

MERIDIEN ; c'est le grand cercle de la sphére qui passe par les poles du monde & par le zénith, ou point vertical du lieu duquel il est le *méridien*. Voyez le *Dictionaire de physique*, au mot *Sphére*.

MERIDIONELLE, *chez les fleuristes*, c'est une tulipe courte, couleur d'évêque & blanc, non d'entrée ; pritannier.

MERINGUE, espéce de pâtisserie dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait ou entremêts de crême.

MERISIER, arbre qui porte une espéce de cerise, un peu aigre au goût. Son bois est fort dur, l'écorce blanche, fort lissée & unie. Ses feuilles, en automne, avant que de tomber, deviennent rouges comme du feu. Ses fleurs & ses fruits ressemblent beaucoup aux fleurs & aux fruits du cerisier, mais elles sont un peu purpurines, & le fruit devient très-noir, & est tachant : on trouve cet arbre dans les bois. Il devient gros, & a une très belle tige. Il vient de semence, & veut une terre sabloneuse. On les plante aussi dans des terres fortes ; mais ils sont sujets à y couler. On se sert des *merisiers* pour greffer des cerisiers à pleint vent. Les premiers ont beaucoup de séve, & donnent une belle tige & de belles branches aux derniers. Il y a une espéce de *merisier* à fleurs doubles, lesquelles

font si belles & si grandes ; qu'on en voit rarement de plus belles au printems. Cette fleur est blanche, & a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Les luthiers se servent du bois de *merisier* pour faire des instrumens de musique, parce qu'il est fort sonore. Sa couleur est d'un jaune un peu pâle. On en fait aussi des ouvrages de tour, de tabletterie & de marqueterie. On emploie les *merises* dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie & la paralysie. Il y en a qui disent qu'elles sont bonnes dans les maladies vénériennes, parce qu'elles purgent & adoucissent le sang. Dans quelques endroits, on emploie les *merises* pour donner de la couleur au vin.

MERLAN, poisson de mer, qui monte souvent vers les rivages. Il vit de petits poissons, & de ce qu'il trouve dans la mer ; quoique très-commun, il est estimé pour son bon goût ; sa chair est salutaire, parce qu'elle n'est point chargée de sucs visqueux ; ses principes sont suffisamment exaltés, & ses parties peu serrées, ce qui fait qu'elle est friable, légere & facile à digerer. De tous les poissons connus, selon M. *Lemery*, c'est celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excês, sans en être incommodés ; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage, même aux malades & aux convalescens. Le *merlan* nourrit peu, encore cette nourriture n'est-elle pas de durée, & d'une si prompte digestion, que, suivant un ancien, la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soutient de notre corps.

On sert le *merlan* frit, & de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserole, comme plusieurs autres poissons. On le farcit : on sert des filets de *merlans*, comme des filets de sole, de brochets & autres. On le sert en salade & en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore, avec ce poisson, des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poissons les plus exquis ; mais de quelque façon qu'il soit apprêté, il est toujours très-peu nourrissant, sans être mal-sain.

MERLE : les naturalistes connoissent deux sortes de *merles*, le blanc & le noir ; le premier est commun en Arcadie & dans la Norwege, & autres pays du Nord ; & il a le bec & les pieds jaunes. Le *merle* que nous connoissons, est d'une taille médiocre. Il a les pieds jaunes & le corps noir. Il y en a qui ont les jambes noires & les pieds de même. Les plumes changent quelquefois selon les climats, & l'âge qu'il peut avoir. On trouve ordinairement les *merles* dans les endroits pleins d'arbres. Ces oiseaux, selon quelques-uns, se cachent l'hiver dans les haies, ou bien dans les endroits de montagnes, à l'abri du vent. Ils vivent de baies de laurier, de myrte & de cyprès, lorsqu'ils en trouvent, & de viande, quand ils sont en cage. Ils se nourrissent aussi de vers, parmi les champs, de grains de sureau & de pommes. Ils font leurs nids dans les broussailles épineuses où l'on peut aller dénicher leurs petits. Ils en font quatre ou cinq, & commencent à pondre, avant que l'hiver soit tout-à-fait passé, & c'est ordinairement sur la fin d'Avril qu'on peut les aller quêter.

On prend les *merles* au filet. On choisit pour cela un tems de brouillards, parce que pour lors ces oiseaux volent bas & le long des haies. A la fin des vendanges, les *merles* se retirent dans les bois qui ne sont pas éloignés des vignes. C'est dans ces bois ou dans les taillis où l'on trouve des branches faciles à

plier qu'on peut les prendre aux *repuces*, d'autres disent rejets, d'autres disent reprenelles. Voyez *Rejet*. On les prend aussi à la fossette, c'est-à-dire, avec un chifre en quatre que l'on place sur une fosse large de sept à huit pouces d'un sens, & de quatre à cinq de l'autre.

MERLUCHE, ou MERLU; c'est de la morue séche: la plus blanche est la meilleure. Avant que de la mettre tremper, on la bat bien partout avec, un marteau, pour l'attendrir. On la fait tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau: on la fait cuire un moment avec de l'eau de riviere: on la retire, & on la met en morceaux par feuillets. On met la *merluche* dans une casserole, avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce. On met la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & on la mange dans le moment, parce que cette sauffe, à mesure qu'elle se refroidit, tourne. Voyez *Morue*.

MERLUT: on nomme *peaux en merlut* les peaux de bouc, de chevre, de bouc en poil & en laine, qu'on a fait sécher sur la corde pour les pouvoir garder sans se corrompre, en attendant quelles puissent être passées en chamois, en mégie ou en marroquin. Voyez *Mégie*.

MERO, c'est une espece de carpe qui se trouve sur les côtes de l'Amérique méridionale.

MERRAIN. Voyez *Mairrain*.

MERVEILLE. nom donné à des tulipes & anémones: *Merveille d'Amsterdam* est une tulipe gris de lin. *Merveille de Bretagne*, est une anémone moitié blanche & moitié cramoisie. *Merveille de Camp*, est une tulipe colombin, couleur d'agriotte, & blanc. *Merveille de Harlem*, est une tulipe colombin obscur, & colombin clair-tems.

MERVEILLE D'HYVER, c'est une espece de poire.

MERVEILLE du PEROU, plante dont il y a deux especes, dit *Bradeley*, l'une est à fleurs rouges & jaunes, l'autre est à fleurs pourpres & jaunes. Elles fleurissent à deux pieds de hauteur, depuis Juillet, jusqu'en Septembre. Dans cinq petites clochettes qu'elle porte, il n'y en a pas deux semblables. Les variétés de colombin & de blanc, sont les plus rares. Cette plante demande de bon fumier, à cause de sa grosse racine. Pour la bien faire venir, on remplit un trou de bon fumier, avec autant de terre, & on la plante au milieu. Sa fleur ne sert que pour l'ornement d'un parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une à chaque carreau. La graine est noire: on la recueille sous la plante où elle tombe, ou bien on la prend dans son fourreau. On *sapine*, & on arrose cette plante, quand elle est petite, & on béche une ou deux fois seulement, quand elle est grande.

MESANGE, espece de pinçon. Il y a la *mésange bleue à longue queue*, la *mésange de montagne*, celle de *marais* & de *forêts*; celle hupée. Il y en a de noirâtres qu'on appelle *charbonniers*. Ces oiseaux se plaisent sur les arbres, & se posent rarement à terre. On en voit quelquefois sur les plantes peu élevées. En Allemagne & en France, on en voit toute l'année; & en Angleterre, il n'y en a que sur la fin d'Octobre. Les *mésanges* font leurs nids dans les creux des arbres, & donnent plusieurs petits. Elles vivent de vers & font la guerre aux abeilles, elles aiment le chenevis & les noix. Ces oiseaux ne sont point rusés, ce qui en rend la prise plus facile. Quand on en veut prendre, il faut

avoir une *méſange* dans une cage ; & aller dans un endroit où il y a beaucoup de *méſanges*. On y met bas la cage garnie de gluaux bien enduits ; & on ſe retire à l'écart, de façon qu'on ne ſoit pas vu : alors ces oiſeaux amoureux de leur eſpece, volent autour de la cage, ſe perchent ſur ce qu'ils y trouvent, & ſe prennent à la glu. Il y en a qui, au lieu de *méſanges*, contrefont la voix de ces oiſeaux, ſe cachent dans une loge faite de feuillages, & la garniſſent dans le deſſus de pluſieurs gluaux, puis faiſant agir leurs ruſes, les oiſeaux y prêtent, l'oreille, volent à la loge, & donnent dans le piége. On les prend auſſi à la *reprenelle*, comme les merles & les geais. Il faut que l'arrêt, qui eſt au bout du bâton, ſoit pointu, afin de l'ajuſter dans une noix à demi-caſſée, ou un bout de chandelle, & que cette machine ſoit plus foible à proportion.

MESESTIMER, *en terme de négoce*, c'eſt mépriſer & faire peu de cas d'une marchandiſe.

MESOFFRIR, *dans le même terme de négoce*, c'eſt faire des offres déraiſonnables, & bien au-deſſous du véritable prix que vaut une marchandiſe.

MESQUIS : des bazanes paſſées en *meſquis*, ſont celles qui ont été paſſées avec du redon, au lieu de tan.

MESSAGER ; celui qui eſt commis par autorité publique pour porter les marchandiſes, hardes & paquets des particuliers, & pour fournir des chevaux & autres ſortes de voitures, aux perſonnes qui veulent, dans leurs voyages, ſe ſervir de leurs miniſteres, pour les prix & aux clauſes & conditions réglées par les patentes de leur établiſſement, & exprimées dans les pancartes qu'ils ſont obligés de tenir affichées dans leurs bureaux.

Il y avoit autrefois pluſieurs ſortes de *meſſagers* en France qui partoient de Paris pour les provinces, & qui voituroient & conduiſoient les hardes, marchandiſes & perſonnes juſques aux extrémités, & preſque dans toutes les villes du royaume. Le Roi avoit ſes *meſſageries*, l'univerſité les ſiennes ; des ſeigneurs & particuliers étoient auſſi propriétaires de quantité d'autres *meſſageries*. *Louis XIV*, ſur la fin de 1676, ordonna le rembourſement de la finance aux particuliers propriétaires de ces *meſſageries*, & la ſubrogation aux baux de celles appartenant à l'univerſité de Paris, en faveur du fermier général des poſtes de France, auxquelles elles furent réunies. Toutes les *meſſageries* ont été conſidérées depuis ſur le pied de *meſſageries royales*. Ce fut en conſéquence de cette réunion, que fut donné, en 1678, un nouveau réglement général pour les fonctions des *meſſagers*, *maîtres des coches & carroſſes*, *voituriers-rouleurs* & autres. C'eſt ce réglement qui s'obſerve aujourd'hui, avec quelques changemens. Il conſiſte en vingt-un articles qu'on peut lire dans le *Dictionnaire de commerce*.

MESSALINES, nom de toiles fabriquées en Egypte, & qui ſe vendent au Caire & à Alexandrie.

MESSIER ; c'eſt un homme commis à la garde des fruits de la terre, au tems de la moiſſon & des vendanges.

MESTRE DE CAMP : nom donné par les fleuriſtes à une tulipe colombin, couleur d'agriote & blanc.

MESURAGE, action par laquelle on meſure. On le dit auſſi de l'examen qu'on fait, ſi la meſure eſt bonne.... *Meſurage* eſt auſſi le droit que les ſeigneurs prennent ſur chaque meſure, auſſi-bien que des ſalaires qui ſe payent à celui qui

mesure. Les bleds qui s'achetent dans les marchés, doivent le droit de *mesurage*; mais ceux qui s'achetent dans les greniers, n'en doivent point, parce qu'on y fait soi-même le *mesurage*, sans être obligés d'y appeller les officiers des seigneurs. Ce droit s'appelle aussi *minage*.

MESURE: on entend par ce mot tout ce qui peut servir de régle pour connoître & pour déterminer la grandeur, l'étendue, ou la quantité de quelque corps... La *mesure* des longueurs est la *ligne* ou le *grain d'orge*, le *pouce*, le *pied*, la *toise* qui, multipliés, composent, suivant leur valeur, les pas géométriques & communs; & les perches sont aussi multipliées par arpens, milles, lieues, &c. Les *mesures* de longueurs sont aussi celles des étoffes, toiles, rubans & autres sortes de marchandises.

Ces *mesures* ne sont pas les mêmes dans divers états, ni même semblables dans les provinces d'un même état,& les villes d'une même province. A Paris, & dans la plûpart des provinces de France, on se sert de l'aune qui est aussi en usage à Amsterdam & dans toute la Hollande, en Flandres, dans le Brabant, dans une partie de l'Allemagne, à Stockolm, & dans les autres villes de Suéde, à Dantzick, Hambourg, à Breslau, Saint-Gal, Genève, Francfort, &c. Toutes les aunes n'ont pas la même proportion & la même longueur. Voyez *Aune*, *tome I*, *page* 129.

La *canne* est la *mesure* du haut & bas Languedoc, particuliérement de Montpellier, de Toulouse, de Marseille & de la Provence, de la Guienne, d'Avignon, de Naples & de Sicile.... La *brasse* est celle de Bologne, Modene, Venise, Florence, Lucques, Milan, Bergame & Mantoue.... Le *raz* est la *mesure* de Turin.... Le *cavedos* & le *veras*, celles de Portugal..... La *barre*, celle d'Arragon, Castille, Valence.... Le *pan*, ou *empan*, aussi appellé *palme*, celle de Genes où l'on se sert aussi de la *canne*.... Le *pieq*, celle de Constantinople, du Caire, de Rosette, Smyrne, Seyde, Alexandrette, Alep, Alexandrie, l'isle de Cypre, & dans toutes les Echelles du Levant.... L'*arcin* & la *coudée* sont les deux *mesures* de longueur des Moscovites, il faut trois *coudées* pour deux arcins..... Le *cabre* est la *mesure* de la Chine.... La *gueze* celle de Perse & de quelques états des Indes.... Le *vare*, celle de Goa & d'Ormus.... Le *cando* ou *candi*, celle d'une partie des Indes, surtout du royaume de Pégu, &c.

Pour les *mesures* des liqueurs, comme vin, eau-de-vie, vinaigre, verjus, biere, huile & autres corps fluides, elles sont à Paris, & dans une partie du royaume, à commencer par la plus petite, le *posson* ou *poisson*, le demi-setier, la chopine, la pinte, la quarte ou le pot, dont, en le multipliant, on compose les quartauts, demi-queues, muids, queues, tonneaux.

A Mâcon, Dijon, Nuits, Blois, Orléans, ce sont des *queues*; des *demi-queues* en Champagne; des *pipes* ou *bussards* en Anjou; des *millaroles* en Provence; des *tonneaux* & des *barriques* à Bourdeaux & dans toute la Guienne; des *poinçons* à Nantes.

L'Angleterre a des *tonneaux*, des *barriques*, des *firkins*, des *hilderkins*, & des *hoghsheads* pour *mesures*. Amsterdam & la Hollande, les *mingles*, les *viertel* ou *verges*, les *stekamts* ou *stekamens*, les *ankers*, l'*aem*; & pour les huiles, la *tonne*.... L'Espagne des *bottes*, des *robes*, des *sommiers* & des *cartauts*.... Le Portugal des *bottes*, des *almades*, des *cavadas*, des

quatàs; & pour l'huile, des *alquiers*; nommés *cantars*.... A Rome on *mesure* les liqueurs à la *brante*, aux *rubes* & aux *bocals*..... A Florence, au *ftar*, au *baril* & aux *fiasquis*.... A Vérone, à la *brante* & aux *bassées*..... A Venise, à l'*emphora*, à la *botte*, au *bigot*, à la *quarte* & au *lis chauffera*.... A Ferrare, au *massilly* & au *sechis*.... Dans la Calabre & dans la Pouille, au *pignatolis*, au *ftar*, & à la *salme*.... A Tripoli les *mesures* des liquides sont les *rosolis* & les *matuli*.... A Tunis les *matara* & les *rotolis*.

Dans presque toute l'Allemagne le *féoder* est la *mesure* dont on se sert pour les liquides; mais il n'a pas les mêmes augmentations ou les mêmes diminutions dans tous les divers états des princes & des villes libres qui la partagent. En quelques lieux le *réoder* est au-dessus du *féoder*, & l'*ame* au-dessous. Cette derniere se divise en *fertels* & en *massens*.

Les *mesures* rondes qui servent, en France, à mesurer les grains, les graines, les légumes, les fruits secs, la farine, le sel, le charbon, &c. sont le *litron*, le *boisseau*, le *minot*, & leurs diminutions. De deux *minots* on compose la *mine*, de deux *mines*, le *septier*, de plusieurs *septiers*, suivant les lieux; le *muid* ou le *tonneau*.

A Paris, Soissons, Toulouse, Narbonne, Calais, Abbeville, & autres lieux de France, on compte par *septiers*; à Agen, Clerac, Touneins, Tournon, Valence, par *sacs*; à Amboise, Blois, Tours, la Rochelle, Bordeaux, Avignon, par *boisseaux*; à Beauvais, Brest, Nantes, Saint-Malo, &c. par *tonneaux*; à Quimpercorentin, Concarneau, Pont-Labbé, par *rages*; à Aires, Lisle, Dunkerque, Ostende, par *razieres*; à Marseille, Toulon, Candie, & quelques isles de l'Archipel, par *charge*; à Rouen & à Orléans, par *muid*; à Mâcon & à Lyon, par *ânée*; à *Dieppe*, par *mine*; à Auxonne, par *émine*; à Vanne & Avray, par *tonne* & par *perrées*; à Morlaix, par *quartier*; à Verdun, par *bichet*; en Dauphiné & en Bresse, par *quartal*; en Franche-Comté, par *pénel* ou *pénaux*; à Mezieres, par *fivadiere*, &c. Les *mesures* des corps secs des pays étrangers, sont réduites, par exemple, à Naples sur le pied du *tomole*; à Seville sur celui de l'*anagros*; à Tongres, par *meddes*; à Anvers, par *vertels*; à Amsterdam, Dantzick, Konisberg, en Pologne, en *leth* ou *lath*. Il y a le *ftaro* de Venise, le *fanegue* de Cadix, de Saint-Sebastien, de Bibao, en Espagne, le *schepel* de Hambourg, l'*alquier* de Lisbonne, les *conques* de S. Jean de Luz, & de Bayonne; le *galon*; le *pech*, le *comb*, le *carnock*, & la *quarte* de Londres; le *chefford* de la Moscovie, qui tient environ trois boisseaux, mesure de Rouen. On parle de toutes ces *mesures* à leurs articles particuliers. Pour connoître ce que peuvent contenir les tonneaux & autres vaisseaux à liqueurs, on se sert du *bâton de jauge* & de la *verge*..... Le bois à brûler se *mesure* a la *corde*, à la *membrure*, à l'*anneau* & à la *chaîne*. La *mesure*, pour l'arpentage des eaux & forêts de France, est réglée à raison de *douze lignes* pour *pouces*, *douze pouces* pour *pieds*, *vingt-deux pieds* pour *perches*, & *cent perches* pour *arpent*: ceci ne s'observe que dans les *mesurages* des forêts du Roi; pout les bois des particuliers, on suit l'usage ordinaire des lieux où ils sont situés.

Tous les négocians & marchands en gros & en détail, sont obligés par l'*ordonnance de* 1673, *art.* 11, d'avoir chacun des *mesures étalon-*

nées. L'édit d'Octobre 1669, régle l'étalonnage *des mesures* pour les *grains*, *graines*, *farines*, &c. & supprime les anciennes. Par sentence des prévôts des marchands & échevins, du 29 Décembre 1670, les *mesures de bois* doivent être ceintrées par le haut, & en dehors d'un cercle de fer ou de tole forte, appliqué bord à bord du fût de la *mesure*.

Les marchands bouchers ont une masse ronde, en forme de cul de jatte, du poids de cinq livres & demie, dont ils se servent à *mesurer* les suifs de bœuf, de vache, de mouton & de brebis.

MESUREUR, c'est celui qui *mesure*. Les *mesureurs* à Paris sont des officiers de ville, établis en titre. Il y en a de plusieurs espéces qui forment des communautés différentes, suivant leurs fonctions particulieres. Les uns sont destinés pour mesurer les *grains* & la *farine*, les autres charbons de bois & de terre, les autres le sel; les autres l'ail, l'oignon, noix & autres fruits, & les autres la chaux, &c. Tous ces *mesureurs* ont le titre de *jurés-mesureurs*. Ils sont obligés, lors de leur réception, de jurer ou faire serment devant les prévôts des marchands & échevins, de bien & fidélement s'acquitter de leur charge.

Les *mesureurs* de grains & de farines étoient en titre d'offices. Ils ont été supprimés en 1719, & le Roi a conservé leurs fonctions pour être exercées par soixante-huit commis *mesureurs*. Les droits de ces *mesureurs* sont fixés par l'édit du mois de Septembre de la même année, sçavoir une livre quatre sols par muid de farine; de douze sols par chaque muid de bled, de dix-huit sols par chaque muid d'orge, de vesce & de grenailles, & d'une livre quatre sols par chaque muid d'avoine; les petites mesures à proportion. Ces *mesureurs* dépendent de la jurisdiction & de la police de la Ville. Il doivent se trouver sur les ports, places & marchés pour y faire les fonctions de leurs charges, qui consistent non seulement à faire les mesurages de grains & farines, mais encore à les visiter pour connoître si elles sont bonnes, loyales & marchandes; & ils en doivent faire leur rapport aux prévôt des marchands & échevins. Ils sont encore tenus de tenir regîtres des lettres de voiture, du prix des grains, &c. & d'en rapporter les extraits au greffe de la ville. Ils ne peuvent prendre de la marchandise en payement de leurs droits; & il leur est défendu de s'associer avec les marchands pour faire le regrat, ni de s'entremettre en l'achat d'aucuns grains, s'ils n'ont avec eux le bourgeois acheteur.

L'établissement des *mesureurs de charbon* est ancien. Il en est fait mention dans les réglemens de police du Roi *Jean*, en 1350; ils étoient en communauté sous *Charles VI*. Ces charges ont été supprimées en 1719. Ce ne sont plus que de simples commis nommés par le prévôt des marchands & échevins de Paris. Ils sont au nombre de vingt, & leurs droits sont deux sols par chaque voie de charbon de bois, composé de deux minots, & de quinze sols par chaque voie de charbon de terre. Ces *jurés mesureurs* ont droit de controller tous les charbons qui arrivent sur les ports, & d'en faire leur rapport au bureau de la ville; pour y faire mettre le prix sur les échantillons par les jurés porteurs ou leurs garçons. C'est à la chambre des *jurés mesureurs* que les marchands forains de charbon sont tenus de faire leur déclaration, & d'y représenter leurs lettres de voitures pour y être enregistrées.

Les fonctions, droits & priviléges des *mesureurs de sel* sont réglés par le chapitre 25 de l'ordonnance de la ville de Paris, de 1672. Leurs principales fonctions sont de faire les mesurages des sels dans les greniers & bateaux; de faire l'épalement ou étalonnage des *mesures* de bois, destinées, tant pour le sel que pour les grains, graines, fruits, légumes, &c. sur les étalons de fonte ou *mesures*, & matrices originales qu'ils gardent dans une chambre particuliere qu'ils ont à l'hôtel de ville, de compter les marchandises de salines, lorsqu'elles se déchargent des bateaux; de tenir regître, tant des quantités des marchandises qui s'enlevent, que des noms des charretiers qui en font les voitures, & d'aller une fois l'an en visite chez les marchands qui font le regrat des marchandises de grains, graines, farines, fruits & légumes pour connoître si les *mesures*, dont ils se servent, ont été bien & dûement étalonnées & marquées à la lettre de l'année, & si elles n'ont point été altérées ou corrompues.

Les *jurés mesureurs* & *visiteurs* d'ail, d'oignon, noix, noisettes, châtaignes & autres fruits, sont tenus d'avoir des *mesures* de la continence, marquées à la marque de l'année pour mesurer toutes ces sortes de marchandises qui se vendent au minot; & les regratiers qui veulent vendre au-delà du boisseau, sont obligés d'appeller les *jurés mesureurs*.

Les officiers des *jurés-mesureurs de chaux* ont aussi été reformés en 1719; leurs fonctions se font par des commis nommés par le prévôt des marchands & échevins. Ils doivent empêcher qu'il ne soit exposé en vente aucune chaux, qu'elle ne soit bonne, loyale & marchande; & que le prix n'en ait été réglé par le prévôt des marchands & échevins duquel ils sont obligés d'informer les acheteurs. Il est défendu à ces *jurés-mesureurs de chaux* de faire aucun commerce de cette marchandise. Leurs droits sont de quinze sols par muid de chaux, composé de quarante-huit minots, & pour les *mesures* au-dessous, à proportion. Ces commis mesureurs, controlleurs & porteurs de chaux ne sont qu'au nombre de deux, conformément à l'arrêt du conseil d'état du Roi, du 12 Septembre 1712.

Il y a aussi des *mesureurs de plâtre*, nommés plus ordinairement *toiseurs*. Ils sont tenus d'avoir de bonnes *mesures*, & d'empêcher qu'il ne soit vendu aucun plâtre défectueux. Ces charges, comme les précédentes, ont été supprimées en 1719, & ne sont plus exercées que par des commis, dont les fonctions sont les mêmes que ceux des mesureurs en titre d'offices, réglés par l'art. 2 du chap. 29 de la même ordonnance de la ville de 1672.

Les *jaugeurs* sont les mesureurs de futailles ou tonneaux à liqueurs. Voyez *Jaugeurs*. Les *mouleurs de bois*, sont des mesureurs de bois à brûler. Voyez *Mouleur de bois*; & les auneurs de toile & d'étoffes de laine, sont les mesureurs de ces sortes de marchandises. V. *Auneur*.

METAIRIE; c'est une certaine quantité de terres labourables qu'on donne à exploiter, ou qu'on exploite soi-même. Les meilleures *métairies* sont celles où il y a des pâturages pour nourrir des bestiaux, des enclos proche la maison, afin de pouvoir élever des bêtes à cornes, ce qui est le profit du maître & du métayer. On n'appelle guères *métairies* un fonds de plusieurs terres, lorsqu'il n'y a point de maisons qui en dépendent. Ce qu'on appelle *métairie* dans quelques provinces, s'appelle dans d'autres *ferme*, *do-*

maine, *grange*, *baſtide*, *cheſal*, *cloſerie*, &c. Celui qui fait valoir des terres, ſoit à prix d'argent, ſoit à moiſſon ou à moitié fruits, ſoit comme domeſtique, au profit du maître, eſt nommé *métayer*.

METAL, corps *dur*, *ductile* & *fuſible*; ceux qui s'en tiennent à cette définition de métaux n'en connoiſſent que ſix, l'or, l'argent, le plomb, l'étain, le fer, le cuivre; les chymiſtes y ajoûtent le *vif-argent* ou *mercure*, quoiqu'il ne ſoit ni dur ni ductile. Le biſmur eſt une eſpéce de *métal* ou de *demi-métal* découvert en Bohéme, qu'on prétend tenir le milieu entre le plomb & l'étain. Le *regule d'antimoine* & le *ſputer* paſſent auſſi pour demi-métaux.

Les fondeurs entendent par *metal* du cuivre mélangé propre pour la fonte.... Les potiers d'étain appellent *métal* une ſorte d'étain allié de régule d'antimoine, d'étain de glace & de cuivre rouge.... *Métal de prince* eſt un cuivre extrêmement rafiné, & rendu propre à recevoir le poli, & la dorure au feu, par le mélange de quelque minéral; c'eſt une eſpéce de *tombac françois*, dont on fait des tabatieres, des étuis, des boucles à ſouliers & à manchons & autres bijoux.

METEIL, bled moitié ſeigle, moitié froment. Le meilleur froment biſe toujours d'année en année; & devient enfin *méteil*. Le bled de dîme eſt du *bled de méteil*; le *gros & bon méteil* eſt celui qui eſt plus gros ou plus fort de froment que de ſeigle. Le *petit méteil* eſt celui qui eſt plus maigre ou plus fort de ſeigle que de froment. On fait du pain de *méteil*. Voyez *Pain*.

METELINE : nom que *Morin* donne à une anémone, qui eſt d'une iris ſale, mêlé de verd & d'incarnat.

METI, arbre du Mexique, eſpéce d'aloës, appellé, par les Mexicains, *kurata*, ou *maguei*.

METIER; c'eſt, en général, toute profeſſion que l'on exerce; mais dans une ſignification plus préciſe : il ne ſe dit que de la profeſſion & de l'exercice des arts méchaniques; dans le premier ſens la guerre eſt le *métier* de la nobleſſe, & l'étude celui des gens de lettres; dans l'autre ſens tous les différens arts qui occupent tant de diverſes ſortes d'ouvriers & d'artiſans, ſont autant de *métiers*. Les communautés des *arts* & *métiers*, ſont des ſociétés de chaque eſpéce de ces artiſans & ouvriers qui, unis enſemble, ſe conduiſent par les mêmes ſtatuts & réglemens, & ont les mêmes officiers. Les gens de *métier*, qui ſont des ouvriers, communement nommés *artiſans*, ſont diſtingués par-là des marchands. Il y a cependant pluſieurs de ces gens de *métier* à qui leurs ſtatuts & les lettres-patentes des Rois donnent la qualité de marchands.

METIER, ſe dit auſſi des établis, chaſſis & autres machines que les ouvriers inventent pour faciliter le travail de leurs ouvrages. Il y a des *métiers* pour les étoffes d'or, d'argent, de ſoie, de laine, de coton, de fil, &c. d'autres pour les ouvrages de bonneterie, de tapiſſerie, de paſſementerie, & de rubannerie. La déclaration du Roi, du 19 Août 1704, défend de ſaiſir les *métiers*, outils & inſtrumens ſervant aux manufactures.... Etablir, dreſſer, monter un *métier*, c'eſt, chez les manufacturiers d'étoffes de ſoie, laine, fil, coton, &c. mettre les fils qui doivent ſervir à la chaîne ſur les enſubles & enſubleaux, ſuſpendre les liſſes, placer les marches, lire le deſſein, & enfin diſpoſer toutes choſes pour mettre le fabriquant en état d'employer la trême & de travailler à l'étoffe.... *Métier bâti* & *métier ouvrant*, eſt

un *métier* qui travaille actuellement. Le premier se dit à cause de la chasse ou peigne, dont l'ouvrier serre & bat la trême qu'il a jetté avec la navette entre les fils de la chaîne. Le second vient de l'ancien mot *ouvrer*, qui veut dire *travailler*... Un *métier* à devider les soies est une machine avec laquelle on file & dévide les soies qu'on tire immédiatement de dessus les cocons.

METL, c'est un arbre de Mexique, dont le tronc rend, par incision, une liqueur agréable à boire, & qui, en la faisant bouillir, se convertit en miel.

METOPIUM, arbre, espece de ferule, d'où distille la gomme ammoniac. Il croît dans les sables de la Libye.

METRICOL, ou METRICOLI, poids dont on se sert à Goa, pour peser les drogues de la médecine.

METTRE, terme qui a plusieurs significations dans le commerce.... *Mettre à couvert*, se dit, en mauvaise part, d'un négociant qui a sequestré ses meilleurs effets pour faire une banqueroute frauduleuse.... *Mettre*, se prend quelquefois pour s'enrichir : dans ce sens on dit, Tel marchand a bien *mis dans sa bourse*. On le dit aussi, en mauvaise part, pour taxer un homme d'avarice ; *il met sou pour sou*.... *Mettre*, signifie aussi empaquetter, emballer. On dit, il faut mettre telle piéce d'étoffe dans la toile, pour dire, *il faut l'emballer*.... *Mettre*, signifie aussi dépenser, avancer dans une entreprise de commerce : en ce sens on dit, *j'ai mis* cent mille écus dans cette partie de commerce ; je suis las de *mettre* & d'avancer sans rien toucher.

METTRE, a encore d'autres significations parmi les artisans & les maîtres des communautés des arts & métiers..... *En terme de tanneurs*, *mettre* les cuirs en retraite, c'est les retirer du plain, ou de la fosse au tan, pour quelques jours, afin d'empêcher qu'ils ne se corrompent. Les hongrieurs disent qu'ils *mettent* les cuirs en retraite pour prendre nourriture, lorsqu'ils les laissent tremper quelques jours dans la cuve où l'on a jetté l'eau dont on s'est servi pour les fouler... *Mettre les peaux en chaleur*, c'est, *en terme de chamoiseurs*, faire des monceaux ou tas de vingt douzaines de peaux de mouton & chevres passées en huile qu'on enveloppe de couvertures de laine pour les échauffer, afin que l'huile qui est dedans puisse perdre toute sa force..... *Mettre* en galle, *mettre* en pastel, *mettre* en noir, *mettre* en écarlate. Voyez *Teinture*.

METTRE BAS, *en terme de chasse-vénerie*, c'est ce que fait le cerf, au printems.

MEUBLES : en jurisprudence on distingue les *meubles* & les *immeubles*, parce que les *immeubles*, en général, sont susceptibles d'hypotheque, & qu'ils reçoivent d'ailleurs accidentellement la qualité de propres ; dont les possesseurs ne peuvent disposer, par testament, que d'une partie, suivant la plûpart des coutumes, au lieu que les *meubles* sont réputés acquêts dans tous les pays, & qu'ils forment toujours des biens libres, qui ne sont susceptibles d'hypotheques que quand la loi municipale les y soumet, comme en Bretagne, en Normandie, dans les pays de droit écrit, &c.... La vaisselle d'argent, les pierreries, les deniers comptans, linge de toute espece, habits, ustenciles de cuisine, actions qui résultent des billets, promesses, obligations, arrérages de rentes, chevaux, équipages, bestiaux & troupeaux, tout cela est réputé *meuble*. Il y a quelques coutumes où

les bestiaux d'une métairie sont censés faire une partie du fond, & par conséquent *immeubles*.... Le legs de *meubles* dans un testament, ne comprend pas tous les effets mobiliers, mais seulement les *meubles meublans*.... Les revenus des terres, maisons & héritages sont *meubles*, à moins qu'ils ne soient produits & échus depuis un bail judiciaire. En ce cas, ils sont *immeubles*, & ils se distribuent par ordre d'hypotheque, comme le prix de l'*immeuble* même.... Le poisson dans l'étang, les pigeons dans le colombier à pied, les lapins dans la garenne sont réputés *immeubles*; mais s'ils sont en boutique, ils sont *meubles*.... Le bois coupé, le bled, le foin, & autres grains fauchés ou sciés, sont *meubles*, encore qu'ils soient sur le champ, mais ils sont *immeubles*, quand ils sont sur pied & pendans à racines. Voyez, sur les *meubles* & *immeubles*, la Jurisprudence actuelle de M. *Denisart*.

MEUBLE, *en terme de jardinage & d'agriculture*, est une terre facile à labourer.

MEULE: on donne ce nom, dans les arts & metiers, à différentes matieres propres à des usages qui ne se ressemblent guères.

MEULES DE MOULIN, ce sont des pierres dures & raboteuses, taillées en rond, d'un pied environ d'épaisseur, & d'un diametre à volonté, avec un trou au milieu, appellé *œil*. Elles servent à écraser les grains, pour en séparer la farine du son. Il y a dans chaque moulin deux *meules*. Celle de dessus, appellée *meule mouvante* qui est mobile, c'est celle qui écrase le grain par son mouvement. L'autre est fixe & s'appelle *meule gissante* ou *gîte*. Nous avons, en France, quantité de *molieres* d'où se tire cette sorte de pierre, & il s'en fait un commerce considérable. La Brie en fournit beaucoup. Les rocailleurs se servent de ces sortes de pierre pour incruster & orner les grottes qu'ils dressent. Ils les taillent de diverses figures, leur donnent diverses couleurs, par le moyen du feu qui les rougit, ou par des eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris qui les rendent verdâtres.

MEULES *de couteliers & de taillandiers*; ce sont des pierres de grais très dures, & d'un grain fort serré. Les meilleures viennent d'Angleterre. On en trouve aussi d'excellentes dans quelques molieres de France, principalement en Bourgogne. Les taillandiers & couteliers ont de grandes & petites *meules*; les petites s'appellent simplement *meules*; celles au dessous *meuleaux* ou *œillards*; *meullardeaux* & *meullardes* les plus grandes. Les quincailliers en font le commerce à Paris. Les couteliers, les gagne-petits ont encore une *meule de bois* pour adoucir leur ouvrage: ils l'appellent *polissoir*. Ils s'en servent lorsqu'ils ont passé leurs couteaux, ciseaux, &c. sur celle de grais.

Les lapidaires ont des *meules* d'acier, d'étain & de bois, dont ils se servent, suivant les pierres qu'ils veulent tailler, & suivant que l'ouvrage s'avance..... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie appellent aussi *meule*, ce qu'ils nomment ordinairement *grais*..... Les miroitiers-lunetiers ont des *meules* qu'ils tirent de Lorraine, sur lesquelles ils arrondissent la circonférence des verres, des lunettes, & autres ouvrages d'optique.

MEULES, ou PAINS; ce sont de certains fromages ronds & plats, qui viennent de Suisse, d'Italie & d'Angleterre, apparemment parce qu'ils ressemblent, par leurs épaisseur & leur diametre aux *meules* des couteliers. Voyez *Fromage*.

MEULES, *en terme d'agricul-*

ture, est une pile, un tas de foin qu'on laisse quelque tems dans les prés pour mieux sécher. Avant que de mettre le foin en *meule*, on le laisse sécher en endain pour le ramasser en veillottes. On ne fait des *meules* que pour être plus à portée de les charger dans la charrette, lorsqu'on veut les charrier, & n'être point obligé de courir de *veillotte* en *veillotte* pour les ramasser. Il y a des pays où l'on met le foin en *meule* extrêmement gros; mais c'est pour rester dans le pré où on en va prendre toute l'année, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. On fait aussi des *meulons* de pailliers dans les basse-cours; & en beaucoup de lieux on laisse les grains en gerbe dans les champs, si proprement ajustés en *meulons*, qu'ils ne craignent point la pluie.

MEULE, *en terme de jardinage*, se dit du fumier, & signifie un amas, un tas de fumier chanci que les jardiniers trouvent en faisant leurs couches, & qu'ils mettent ensemble pour avoir des champignons.

MEULE, *en terme de vénerie*, c'est le bas de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil qui est plus proche du massacre; c'est la fraise & les pierrures qui la forment.

MEULIERE ou MOLIERE, carriere d'où l'on tire les pierres pour faire des *meules de moulin*; on le dit aussi des lieux où se trouvent & se taillent toutes les diverses meules à taillandiers & à couteliers. Les taillandiers appellent *meulardeaux* & *molardeaux*, cette espece de *meule*, dont ils se servent pour aiguiser & afuter les outils de fer qu'ils forgent. Ils ont de petits & de grands *meullardeaux*. Les grands ont au-dessous de quatre pieds, jusqu'à un; & les *meullardes*, ce sont les plus grandes *meules* dont ils se servent. Elles ont au-dessus de quatre pieds de diametre. Enfin ces mêmes taillandiers & les couteliers appellent *meullaux*, les moyennes *meules* à éguiser.

MEUNIER, c'est celui qui fait moudre les grains, qui tient & fait valoir un moulin. Voyez *Moulin*.

MEUNIER, poisson de riviere qui a plusieurs noms, selon différent pays: on l'appelle *meûnier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou qu'il a la chair blanche; *têtard* ou *têtu*, parce qu'il a la tête grosse; *vilain*, parce qu'il se nourrit de bourbe. Ce poisson est blanc moins sur le dos, que sous le ventre. Ses écailles sont luisantes. Il se nourrit de bourbe, d'eau, de petits animaux qui nagent sur la surface des eaux. On le prend à la ligne, & on y met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve dans les champs, des grains de raisin, ou une espece de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivieres. Il y en a qui garnissent leurs hameçons de cervelle de bœuf. Ce poisson nage de compagnie, ce qui fait qu'on en prend beaucoup ou à la ligne ou au filet. Il y a une autre espece de *meûnier*, dont les écailles sont plus transparentes, un peu plus larges & plus déliées. Elles approchent de la couleur de l'argent. Il est rusé, ce qui le rend difficile à prendre. Il entend lorsque les pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reste souvent entre les bancs de sable qui s'amassent dans les rivieres, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet; c'est ordinairement au mois de Mai que cette pêche commence à être bonne. Le *meûnier* se sert en étuvée, comme la carpe, & se met aussi sur le gril, & on le mange à la sausse blanche.

MEURIER. Voyez *Murier*.

MEUTE, *en terme de chasse*,

est un assemblage de tous les chiens courans, & les premiers qu'on lâche contre le cerf lancé....... *Meute*, se dit aussi d'une troupe de cerfs, & quelquefois du gîte. Les oiseliers appellent *meute*, un oiseau attaché à quelqne bâton ou corde, dont ils se servent pour faire approcher les autres des filets.

MEZELINE, petite étoffe, autrement appellée *ligature* ou *brocatelle*. Voyez *ces mots*.

MEZEREON, sorte de lauréole femelle; plante, dit *Bradeley*, qui mérite d'être admise dans les parterres, parce que c'est une fleur basse, ou dans les quarrés des bosquets, à cause de ses belles fleurs, & principalement dans un jardin d'hiver. Le *mezéréon* se plaît dans une terre franche. Il y en a de deux especes, l'une a les fleurs rouges, & l'autre a les fleurs blanches. Le premier est assez commun, l'autre est assez rare. Toutes les deux especes sont des plantes basses, qui rarement viennent à trois pieds de hauteur. Leurs tiges portent des fleurs en Janvier, qui sont d'une odeur délicieuse. Elles se multiplient de graine qu'on seme au mois de Mars. Les oiseaux en sont fort friands.

MIDENIER; ce mot est en usage au palais, pour désigner l'action que l'un des conjoints a contre l'autre, ou ses héritiers, pour répéter la moitié d'une somme commune, employée toute entiére à améliorer ou à augmenter l'héritage propre à l'un des deux. Voyez la *Jurisprudence actuelle*.

MICOCOULIER, grand arbre, gras, rameaux, couvert d'une écorce unie & blanchâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de l'orme, mais plus longues, plus pointues, vertes par-dessus, blanchâtres en dessous, rudes, dentelées en leurs bords: il porte des fleurs à cinq feuilles, disposées en roses, au milieu desquelles sont attachées plusieurs étamines fort courtes. Il leur succede des baies sphériques, noirâtres, semblables à des cerises, mais plus petites, attachées à des queues longues, ou peu charnues, d'un goût doux, assez agréable, sous la peau desquelles se trouve une semence osseuse. Son fruit, ses feuilles sont propres à arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. On connoît, en Botanique, le *micocoulier* à fruit noir, & le *micocoulier* du Levant, qui sont des plantes vulnaires & astringentes.

MICROSCOPE, instrument qui grossit, à la vue, extraordinairement les moindres parties d'un corps qu'on veut distinguer & découvrir. Il y a trois sortes de *microscope*, le *microscope à tombeau*, qui ne grossit pas beaucoup les objets, le *microscope à trois verres*, & le *microscope à liqueurs*, qui, monté d'une seule lentille, fait un fort bel effet. Voyez *Lentille*. Dans les *microscopes à trois verres*, le premier s'appelle *oculaire*, le second *verre du milieu*, & le troisieme *lentille*. Ce sont les marchands miroitiers-lunetiers qui font le commerce des *microscopes*. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

MIEL; c'est un suc en maniere de rosée, que les abeilles sucent sur les fleurs, avec la partie la plus subtile & la plus volatile de la rosée. Etant reçu dans leur estomac, il y fermente, & quand il commence à fermenter, elles le vomissent dans le fond de leurs alvéoles où ce suc acheve peu-à-peu de fermenter; jusqu'à ce qu'il devienne *miel parfait*. A mesure qu'il fermente, en vertu du principe qu'il a reçu dans l'estomac de l'abeille, les parties les plus grossieres prennent la circonférence & font la cire. Voilà, en peu de mots, la génération véritable du *miel* & de

la *cire* : on tire le *miel* des gâteaux de trois ſortes differentes. La premiere eſt celle du *miel vierge* qui coule de lui-même, ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on poſe tout chauds, après les avoir rompus ou coupés ſur une petite claie d'oſier, ou ſur une nappe ſuſpendue par les quatre coins, ſous laquelle on met un vaiſſeau bien propre pour recevoir le *miel*. Il y en a qui, ſans ſe ſervir de claie, ni de nappe pour tirer le *miel vierge*, mettent les gâteaux ſans les rompre les uns contre les autres, debout dans un panier, ſur une poële dans un lieu fort chaud. On égratigne un peu les rayons, afin que le *miel* coule un peu plus promptement. Après que ce *miel vierge* a coulé, qui eſt incom. arablement le meilleur & le plus délicat, on tire encore du *miel blanc* des gâteaux, d'où il vient, qu'on met légérement en preſſe ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce ſecond *miel*, quoique blanc, n'eſt pas ſi bon, à beaucoup près, que le *miel vierge*. Il ſent la cire. Ce ſecond *miel* ſe tire par la preſſe ſans feu, il eſt plus épais que le premier Pour le tirer, on prend les gâteaux tous chauds & bien épluchés ; on en remplit de petits ſacs de toile claire, ronds & pointus, comme des chauſſes à hippocras : on les met dans une preſſe, & on en exprime le *miel* qui tombe dans un vaiſſeau, pour cela mis ſous la preſſe. Ce ſecond *miel*, mis dans des pots qu'on laiſſe decouverts quelque tems pour qu'il fermente, ſe purifie & s'éclaircit, en pouſſant en dehors une écume qu'on ôte avec une cuiller propre ; & quand toute l'écume eſt en dehors, on couvre les pots, & il ne faut que du papier. Le troiſieme *miel* eſt le moins eſtimé. On ramaſſe tous les gâteaux vieux & nouveaux, même ceux qui ont donné le *miel vierge* & les *couvains* : on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau qu'on fait tiédir, en remuant toujours. Quand il ſont tiédes, on en remplit de petits ſacs, & on les preſſure, comme on a fait pour le ſecond *miel*. Il ne faut pas trop chauffer le *miel*. Il deviendroit noir & de mauvais goût, & il s'y mêleroit de la cire. Il n'y faut pas mettre auſſi trop d'eau pour le chauffer, il en ſeroit moins bon.

Entre les *miels blancs*, celui de Narbonne, eſt le plus délicieux, à cauſe de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le pays; quand il eſt pur, il eſt auſſi dur que du ſucre candi. Il y a des *miels blancs* qu'on fait aux environs de Paris, des jeunes eſſaims de l'année qu'on tire ſans feu. Il le faut choiſir épais, grenu, clair, nouveau, tranſparent, lourd, filant, d'un odeur douce, agréable, un peu aromatique, d'un goût doux & piquant. Celui qui ſurnage eſt le moindre. Comme le *miel jaune* a paſſé par le feu, qu'il emporte toujours un peu de cire, & qu'il n'eſt pas ſi nouveau que le blanc, qui eſt preſque toujours *miel vierge* ; il eſt plus âcre, plus laxatif, & plus déterſif que le blanc : c'eſt pourquoi on l'emploie pour les lavemens & les rémedes extérieurs. Le *miel* commun, qui vient de Champagne, paſſe pour le meilleur des jaunes, parce que le terroir y eſt ſec, & les herbes fines & aromatiques. Le *miel* fait au printems, eſt plus eſtimé que celui qui a été fait en été, & celui d'été plus que celui d'automne, à cauſe de la force des fleurs. On préfere le blanc, ou le pâle, au plus foncé ; celui qui écume peu en bouillant, à celui qui écume beaucoup, l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le *miel* d'une médiocre odeur à celui qui eſt trop

ſenſible, ce dernier étant d'ordinaire ſophiſtiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle. Le *miel* eſt pectoral; il excite le crachat, il aide à la reſpiration, il raréfie la pituite groſſiere, il lâche le ventre.

Pluſieurs choſes contribuent à faire de bon *miel*, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles ſucent, & l'adreſſe des ouvriers qui y travaillent. Le *miel* eſt en uſage dans quelques alimens; mais il l'étoit beaucoup plus avant l'invention du ſucre. Les anciens s'en ſervoient dans leurs ragoûts, leurs confitures & leurs boiſſons. Il eſt ſouvent préférable au ſucre, quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicateſſe du goût; car outre que c'eſt uu amas de la ſubſtance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui poſſédent de grandes vertus, il eſt plus balſamique, plus pectoral & plus anodyn que le ſucre qui n'eſt que le ſuc purifié & épaiſſi du ſeul roſeau. Ce ſont les épiciers droguiſtes qui vendent le *miel*.

MIGEAU, dans le Rouſſillon, & *migot*, dans le Languedoc, noms que le peuple de ces deux provinces donnent à la laine de la troiſieme ſorte que les Eſpagnols appellent *tierce*. Voyez *Laine*.

MIGNONNE, eſpéce de pêche, groſſe, ronde, rouge, farinée, & qui mûrit des premieres. Elle a le noyau très-petit, Sa chair eſt fine & bien fondante; mais ſon goût n'eſt pas toujours des plus relevés; quelquefois, dit *la Quintinie*, elle a quelque choſe de fade.... *Mignonne* eſt auſſi le nom d'une eſpéce de prune longuette, blanche & jaunâtre.

MIGNONNE, *en terme d'imprimerie*, c'eſt un corps de caracteres qu'on nomme *corps interompu*. On range la *mignonne* entre le petit texte & la nompareille.

MIGNONETTE, eſpéce d'œillet, dont les feuilles de la fleur ſont découpées en petits filets qui forment une eſpéce de peluche. De ces ſortes d'œillets, il y en a de ſimples & de doubles.

MIGNONETTE, ſorte de dentelle de fil de lin, blanc, très-fine, très-claire, qui ſe fabrique ſur l'oreiller, avec des ciſeaux & des épingles, de même que les autres dentelles. Il ſe fait des *mignonetes* de pluſieurs deſſeins & hauteurs, mais les plus hautes ne paſſent pas deux ou trois pouces.

MIGRAINE, douleur aiguë qui afflige une partie de la tête, ſoit du côté droit, ſoit du côté gauche, & quelquefois qui n'occupe que le derriere, le devant ou le ſommet. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

MIL, ou MILLET, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'une coudée & demie, aſſez groſſes & noueuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du roſeau, larges de plus d'un pouce, & velues. Ses fleurs naiſſent en bottes ou en bouquets aux ſommités des tiges. Elles ſont compoſées chacune de pluſieurs étamines qui ſortent du milieu du calice, le plus ſouvent à deux feuilles. Il leur ſuccede des graines preſque rondes & ovales, luiſantes, de couleur jaune ou blanche. On emploie, dans quelques endroits, cette graine à faire du pain, qui chaud, eſt d'aſſez bon goût, mais qui eſt ſec, friable & de petite nourriture.

L'Orléanois, la Gaſcogne, l'Armagnac, le Bigorre, le Béarn, l'Eſpagne & l'Italie produiſent beaucoup de ce grain. Comme il pouſſe beaucoup de racine, il amaigri beaucoup les terres, & il y croît beaucoup de méchantes herbes. On le

seme dans des terreins gras. Il croît dans des lieux sombres & humides. Il se plaît cependant dans les terres légeres & sablonneuses, même dans les terres de sable, pourvû qu'elles soient humides ; mais les terreins pierreux, les fonds de craie & de marne ne lui conviennent pas.

Il y a trois sortes de *millets*, le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit. Les Italiens l'appellent *miglio*. Il multiplie beaucoup, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux qui auront chacun leur épi bien garni. Il ne craint ni le froid, ni la neige, ni la pluie, ni les vents. Il mûrit quinze à vingt jours plutôt que les autres especes, & il n'effritte pas tant la terre que le *millet* à gros grain. Le *millet noir* croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite ; c'est ce qui le fait distinguer ; d'ailleurs sa tige devient une fois plus haute, c'est pourquoi en farclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la volaille pour l'engraisser. Le *gros millet*, ainsi nommé, à cause de la grosseur de son grain, sert à nourrir les oiseaux Il est d'un assez bon rapport, & ne craint point tant la sécheresse que les autres ; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une espece de *millet* que les Béarnois appellent *milloques*, & les Italiens *manzores*. Il réussit fort bien dans les climats tempérés ; mais il ne donne presque point de grains, si on ne l'arrose. Il y en a de deux sortes ; celui qui est le plus en usage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures. La paille du *millet*, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ, dont la derniere dépouille a été en *millet*, n'est point du tout attaqué des vers ; parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du *millet*, qui sont restées en terre où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans ; c'est pourquoi il y en a qui, au lieu d'arracher le *millet*, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Les marchands épiciers & grenetiers de Paris vendent la graine de *mil*, ou en coque, ou mondée de sa coque. Celle en coque sert à la nourriture de quelques oiseaux. La mondée est une espece de gruau en grosse farine, employée, en médecine, à faire des cataplasmes anodyns ou résolutifs. La plus grande quantité de *mil* que l'on apporte à Paris, vient des environs de la forêt d'Orleans.

MILAN, oiseau de proie. Il y en a de différentes grandeurs & plumages, le *milan roux*, le *milan royal*, noirâtre & blanchâtre, & le *milan de marais*, & autres.

MILANOISE, *en terme de fleuriste* ; c'est une anémone pertiguine qui fait de grosses fleurs, dit *Morin*.

MILLE, nombre composé de dix fois cent, ou de cent fois dix. Il s'exprime par le chifre qu'on met à la quatrieme colomne des nombres, qui précede celles des centaines. Ainsi l'on dit de suite, en nombrant de la droite à la gauche, *nombre*, *dixaine*, *centaine*, *mille* ; puis l'on compte *dixaine de mille*, & *centaine de mille*. Si le chifre de la quatrieme colomne qui précéde celui des centaines n'est que 1, il ne vaut simplement que *mille* ; si c'est un 2, il vaut deux *mille* ; si c'est un 3, trois *mille* ; si c'est un 4, quatre *mille*. Il en est de même des autres chifres, suivant leur différente valeur.

MILLE-FEUILLE, plante ainsi nommée,

nommée, de la quantité des subdivisions dans lesquelles chacune de ses feuilles est partagée. Il y en a de plusieurs espéces, la *mille-feuille blanche*, & la petite *mille-feuille*, nommée *stratiote*, & deux sortes de *mille feuilles aquatiques*.

La *mille-feuille blanche* pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, velues, rameuses. Ses feuilles sont rangées sur une côte, découpées menu, semblables à celles de la camomille, d'une odeur agréable, & d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent, à la cime des branches; en bouquets fort serrés; chaque fleur est radiée, blanche, soutenue par un calice, cylindrique, composé de plusieurs feuilles en écailles. Lorsque la fleur est passée, il paroît des semences menues. Cette plante est vulnéraire, résolutive, astringente: on s'en sert pour toutes sortes d'hémorrhoïdes, & les fleurs blanches. Elle croît assez communément sur les côtes dans les près, & aux bords des grands chemins.

La *petite mille-feuille* croît dans les lieux raboteux, le long des sentiers & des chemins; fleurit en Mai & en Août; est propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulcéres & aux fistules. La premiere des *mille-feuilles aquatiques* croît dans les lieux marécageux, & fleurit en Mai; l'autre espece croît dans les près gras & humides, & fleurit en Août. Elle est excellente pour les ulcéres invétérés & récens.

MILLE-GRAINE; c'est le *piment*, plante que *Tournefort* met parmi les espéces de patte-d'oie. Voyez *Piment*.

MILLE-PERTUIS, plante de deux especes, l'une qui naît dans les lieux humides & cultivés, & fleurit en Août; l'autre naît dans les lieux cultivés & sauvages, & fleurit en Juillet & Août. Le *mille pertuis* pousse de grandes tiges, rondes, ligneuses, rougeâtres & rameuses. Ses feuilles sont lisses & nerveuses, & n'ont point de queues; il paroît sur ses feuilles, lorsqu'on les regarde au soleil des petits points transparens, qui semblent autant de trous, d'où vient que quelques-uns appellent cette plante *herba perforata*. Ses fleurs naissent aux sommités des branches en grand nombre, jaunes, composées, chacune des cinq feuilles disposées en rose, & accompagnées de plusieurs étamines de la même couleur. Ses semences sont menues, un peu longues, de couleur obscure, d'une odeur d'un goût résineux. Sa racine est dure, ligneuse, couverte d'une écorce de couleur de buis. Le *mille-pertuis* est vulnéraire, détersif, diurétique & fébrifuge. On en fait une huile excellente pour toutes sortes de blessures, & qui est regardée comme un véritable baume, mis au rang des drogues médecinales, dont les marchands épiciers-droguistes font négoce.

MILLERAI, monnoie d'or du Portugal, du poids de six deniers; au titre de vingt-deux carats & demi, qui vaut un peu plus que la pistole d'Espagne, mais qui n'a point de cours, & ne se reçoit qu'aux hôtels des monnoies pour être convertie en especes courantes. Les *millerais* à la petite croix sont, à proprement parler, des demi-*millerais* du poids seulement de deux deniers dix-sept grains, mais d'un demi-carat à plus haut titre que le saint-Etienne; c'est-à-peu près la demi-pistole d'Espagne. Le *millerai* à la petite croix, à cinq livres dix sols, est une monnoie de compte.

MILLEROLLE, mesure dont on se sert en Provence pour la vente des vins & des huiles d'olives. La *millerole* revient à soixante & six

pintes, mesure de Paris, & à cent pintes, mesure d'Amsterdam ; elle pese environ cent trente livres, poids de marc.

MILLET. Voyez *Mil*.

MILLIARD, nombre d'une grandeur extraordinaire, composé de mille millions. Il s'exprime par un chifre qui se met à la dixieme colonne des nombres, avec celle des centaines des millions : ainsi l'on dit, en nombrant de suite de la droite à la gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, millions, dixaine de millions, centaine de millions, *milliards*.

MILLIASSE, se dit des nombres extraordinaires dans le détail desquels il est difficile d'entrer. Il y en a qui le mettent, dans les opérations d'arithmétique, au-dessus des *milliards*.

MILLIER ; c'est un nombre qui renferme en soi mille, ou dix fois cent choses d'une même espece : on dit, un *millier* d'aiguilles, d'épingles, de cloux d'ardoises, de tuiles, de fagots, de cotrets, d'osier, de paille, de foin. Quand on parle d'un *millier* de lattes, d'échalas ou de perches, on entend mille bottes de ces sortes de marchandises.... *Millier* est aussi un certain poids composé de dix quintaux, ou de dix fois cent livres, qui font en tout mille livres.... *Millier* se dit encore de la chose pesée, comme d'un *millier* de poivre, de laine de plomb, d'étain, de fer, &c.... Un homme riche à *milliers*, est un homme extremêment riche.

MILLION, nombre composé de mille fois mille, ou dix fois cent mille, ou de cent mille fois dix. Ce nombre se dénote par un chifre mis à la septieme colomne des nombres, qui est avant celle des centaines de mille : ainsi l'on dit, en nombrant de suite les chifres des sept colonnes de droite à gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, *million*. Un *million d'or* vaut trois *millions* de livres tournois, ou un *million* d'écus de trois livres tournois chacun.

MILMILS, sorte de toile de coton ; qui vient des Indes orientales, dont les piéces ont vingt sept cobres de long, & un cobre & demi de large.

MI-LODS : on donne ce nom, au palais, aux droits seigneuriaux qui se payent par les possesseurs d'héritages roturiers à toutes les mutations de propriété, qui ne donnent pas lieu aux droits de *lods* & *vente*. Le droit de *demi-lods* n'est connu qu'en pays de droit écrit, & il se perçoit à raison du douzieme du prix de l'héritage. Voyez *la Jurisprudence actuelle ;* par M. *Denisart*.

MINAGE, droit que le Roi prend en quelques endroits, par chaque mine de bled, seigle, avoine, ou autres grains qui se vendent dans les marchés ; c'est aussi quelquefois un droit de seigneur haut-justicier.

MINE, partie de terre où se forment les métaux, les minéraux, & même les pierres précieuses ; ainsi il y a des *mines* d'or, d'argent, de fer, de plomb, d'étain & de cuivre ; des *mines* d'antimoine, de vitriol, de cinnabre, d'arsenic ; des *mines* de diamans, d'émeraudes, de rubis, &c. Ceux qui ont une longue expérience du travail des *mines*, reconnoissent aisément les lieux où se trouvent les métaux & les minéraux, à l'inspection de quelques signes extérieurs. Les principaux sont la qualité des exhalaisons, la couleur des terres, la nature des eaux, quelquefois même la température de l'air & du climat.

La formation des métaux, des minéraux, & des autres corps que renferment les mines, est une chose

sur laquelle chaque phisicien raisonne à sa mode : les uns croient que les métaux, &c. sont l'ouvrage de la chaleur du soleil qui opere au dehors ; d'autres, des feux centraux qui agissent au-dedans, & d'autres pensent que c'est le froid qui les forme, & qui unissant & resserrant certains sucs, en fait ces précieuses congélations. On nomme *filons* les veines de la terre, d'où se tire la matiere propre pour être fondue, & cette matiere se nomme *mine*. Les *filons* se trouvent à différentes profondeurs ; mais ils ne donnent du métal dans sa maturité, du moins pour l'or & l'argent, qu'après qu'on a fouillé quarante-deux pieds. Les *mines* d'or & d'argent sont celles du Pérou, & de la province de Chily, dans l'Amérique. L'Allemagne & l'Angleterre possédent plusieurs *mines* d'étain ; le plus pur nous vient de Cornouaille, province d'Angleterre ; la Suéde nous fournit de l'excellent cuivre que l'on trouve dans les *mines* en terre ou en pierre. On le fait fondre au feu pour le décrasser. Le fer est plus abondant en France, que par-tout ailleurs. Il se trouve dans des *mines* noirâtres, tantôt en pierres qu'on rompt sous des pilons, tantôt mêlangé de terre & de gros sable qu'on jette dans une cuve platte, longue & large de dix pieds, & haute de deux, dans laquelle on fait passer une eau courante, en remuant continuellement le tout. Le plomb se trouve dans la terre, incorporé avec la pierre ; c'est-là ce qu'on appelle *mine de plomb*. On fait fondre cette *mine* dans des fourneaux faits exprès. Le plomb coule par un canal que l'on a fait au fourneau, & la terre demeure avec le charbon. La Hongrie & l'Espagne donnent le vif-argent, & les grandes Indes les diamans.

Les *mines égarées* sont celles où l'on ne trouve que quelque *minerai* épars çà & là, sans que les filons & les veines se rencontrent de suite, ou près les uns des autres.... Les *mines fixes* sont celles où les filons sont étendus en largeur & profondeur, de la maniere que les racines des arbres ont coutume d'être dans la terre sans presque d'interruption ; & les *mines rubes* sont celles, dont le *minerai* se trouve sur la superficie des minieres, sans avoir besoin de les ouvrir bien profondement pour y travailler..... On nomme encore *mine* la *glebe* ou *pierre métallique* qu'on tire des *mines*, & dont, par le moyen du feu on sépare le métal. Ceux qui travaillent aux *mines*, l'appellent *minerai* ; & les chymistes, *marcassites*.

MINE DE PLOMB, *Plomb minéral*. *Plomb de mine*, & *Crayon* ; c'est une espece de pierre minérale d'un noir argenté & luisant, qui se trouve dans les *mines* de plomb, & qui semble du plomb qui ne seroit pas encore arrivé à sa maturité. On en fait les crayons, dont les peintres se servent à dessiner. Quelques ouvriers s'en servent aussi dans leurs ouvrages. Il y a trois sortes de *mines* de plomb, la fine, la commune, & la *mine* ou *crayon* en poudre. La fine est très-rare, & vient d'Angleterre. On la choisit brillante & bien argentée, ni trop dure, ni trop molle, point graveleuse, d'un grain serré & fin. On la scie aisément, & on la réduit facilement en beaux & longs crayons. La *mine commune* se tire de Hollande : on ne la peut couper pour en faire des crayons ; elle n'est propre qu'à mettre des planchers en couleur, & à parer certaines marchandises de chauderonniers qui vendent du vieux. La *mine* ou *crayon* en poudre, est la *mine* de

BIBLIOTHECA

plomb de l'une & l'autre forte, broyée & réduite en poudre impalpable. Il y a une *mine de plomb rouge* qui vient d'Angleterre, appellée *minium* par les épiciers droguiftes ; elle eft de quelque ufage en médecine, à caufe de fa qualité deflicative. Les peintres s'en fervent, mais rarement. Ce font les potiers de terre qui en font la plus grande confommation pour vernir leur poterie en couleur rougeâtre. Cette forte de *mine* n'eft point un minéral. Elle eft faite avec de l'alquifoux ; ou plomb minéral, mis en poudre, & calciné au feu.

MINE, mefure de grains, de charbon, de chaux, ou autres chofes femblables qui contient deux minots ou la moitié du fetier de Paris, ou fix boiffeaux.

MINERAL, corps foffile, ainfi nommé, parce qu'on le tire des mines. A prendre le mot *minéral* dans fa fignification générale, il y en a qui n'en admettent que de deux fortes, l'une eft de ceux qui peuvent fe fondre au feu & fe forger fur l'enclume ; ceux-ci font les métaux. L'autre eft de ceux qui n'ont que l'une de ces deux propriétés, & ce font les *minéraux*, proprement dits. On compte parmi les *minéraux*, l'antimoine, l'émeril, la calamine, la manganèfe, le perigueux, le fafre, le rufma, l'orpiment, l'arfenic, le fel gemme, le borax, l'alun, le vitriol, le nître, le foufre : le vif-argent, le bifmuth & le fputer font les principaux *minéraux*. Voyez à leurs articles. De tous les *minéraux*, le vif-argent eft celui qui approche le plus de la nature & de la qualité des métaux ; & fi on le pouvoit rendre malléable auffi facilement qu'on peut le fixer, il ne lui manqueroit rien pour être un vrai métal.

MINEURS : ce font les perfonnes qui n'ont pas encore atteint l'âge de majorité, fixée par la plûpart des coutumes de France, à vingt-cinq ans, & par quelques autres à vingt-ans. En général, les *mineurs* ne peuvent contracter aucun engagement ; ils ne peuvent non plus, ni *efter* en jugement, ni gouverner leurs biens, fi ce n'eft lorfqu'ils font émancipés, ou mariés, ou commerçans.

MINGLE, mefure des liquides en Hollande, qui pefe environ deux livres quatre onces, poids de marc, plus ou moins, fuivant la pefanteur des liqueurs. Elle fe divife en deux pintes, en quatre demi-pintes, en huit muffies, & en feize demi-muffies.

MINIERE. Voyez *Mine*.

MINIME, couleur d'un gris fort obfcur, en tirant fur le noir, ou tanné. Elle eft une des nuances du noir qui fe fait comme les autres gris. La teinture des foies, laines & fils en *minimes*, fe fait avec le fuftel, le bréfil, le bois d'Inde, & la couperofe.

MINISTERE PUBLIC ; ce font des magiftrats, dont les principales fonctions font de veiller à la manutation de l'ordre public ; & c'eft dans le *miniftere public* feulement que réfide en France le droit de pourfuivre la punition des crimes qui intéreffent l'ordre général de la fociété.

MINIUM : les apoticaires & les peintres donnent ce nom à cette couleur rouge & vive, que nous appellons *vermillon*. Il fe fait avec le cinnabre minéral, broyé dans l'eau-de-vie & l'urine.

MINORITE', âge où, felon les loix & les coutumes, l'on n'eft pas en pouvoir de difpofer de fon bien, Voyez *Mineurs* & *Majorité*.

MINOT, mefure ronde, compofée d un fuft de bois ceintré par le haut, en dehors d'un cercle de fer, appliqué bord à bord des fufts,

d'une potence de fer, d'une fléche, d'une plaque qui la soutient, & de quatre goussets qui tiennent le fond en état. Une sentence des prévôt des marchands & échevins de ville, du mois de Décembre 1672, veut que le *minot* ait onze pouces neuf lignes de hauteur, sur un pied deux pouces huit lignes de diametre, ou de large, entre les deux fusts. Le *minot* sert à mesurer les choses séches, comme les grains, qui sont le froment, le seigle, l'orge, &c. les légumes qui sont les pois, les féves, les lentilles, &c. les graines, qui sont le chenevis, le millet, la navette, le sainfouin, &c. Les fruits secs, qui sont les châtaignes, les noix, &c les navets, les oignons, les féves & le son. Le *minot* contient trois boisseaux: chaque boisseau: deux demi-boisseaux, ou quatre quarts de boisseaux, ou seize litrons. Quatre *minots* font un setier, les douze setiers font le muid, & le muid quarante-huit *minots*. On mesure ras les grains, les légumes, les graines, farines, &c. L'avoine se mesure au double des autres graines, ensorte que le *minot* d'avoine doit contenir deux *minots* de bled, qui font six boisseaux, de maniere que le setier d'avoine est de vingt quatre boisseaux; & douze de ces setiers font un muid. L'avoine se mesure ras, de même que le bled. Le *minot* à chaux, comme le *minot* à bled, contient trois boisseaux. Le *minot* de charbon de bois se mesure charbon sur bord, c'est-à-dire, qu'on laisse quelques charbons au-dessus du bord du *minot*. Le *minot* de sel se mesure ras avec la trémie; il contient quatre boisseaux. Le *minot* de sel est étalonné sur les matrices déposées au greffe de l'hôtel de ville de Paris.

MINOT, est aussi une mesure de terre, qui est exactement un quartier d'arpent de Paris, qui doit se semer avec un *minot* de grain.

MINUTE, au palais, est l'original d'un acte authentique, qui doit perpétuellement rester dans un dépôt public, & sur lequel l'officier qui en est dépositaire, en délivre des expéditions ou des grosses, aux parties intéressées.

MIOSTADE, espece de serge qui se fabrique à Amiens. Il en vient aussi d'Angleterre.

MIRABELLE, espece de prune qui a la figure longuette.

MIRABOLAN, ou MIROBOLAN, petit fruit purgatif, dont les épiciers-droguistes & apoticaires font un grand commerce. L'arbre qui le porte, s'appelle *mirabolanier*; c'est une espece de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit long & fort lisse. Il y en a de rouges & de noirs: les uns & les autres ne quittent point le noyau. Ils sont excellens en marmélade. L'arbre fleurit des premiers & en abondance; mais il noue avec peine. On le plante plutôt au levant, qu'au midi, parce que cette derniere exposition desséche considérablement le fruit, & le fait tomber, quand il noue. Les jardiniers doivent avoir un grand soin de couvrir de paillassons les *mirabolaniers*, pendant qu'ils sont en fleur, parce que les brouillards & les pluies froides sont alors très-dangereux pour la culture. Au reste, on cultive les *mirabolaniers* comme les pruniers.

MIRER, *en terme de manufacture de draps*, signifie examiner, regarder à contre-jour une piéce de drap déployée & étendue sur la perche, pour connoître s'il n'y a point de trous, de déchirures ou d'autres semblables tares ou défauts. Dans les grandes manufactures de draps, il y a des ouvriers, dont toute l'occupation est de mirer

les draps, pour en découvrir les imperfections & les rétablir. Ces ouvriers se nomment ordinairement *rentrayeurs*. Les défauts qui se rencontrent aux draps; en les *mirant*, doivent être marqués à la lisiere avec un petit bout de ficelle, afin d'en avertir les bourgeois & les tailleurs, pour qu'on les puisse éviter dans la taille, on coupe des habits.

MIRLICOTON, grosse pêche jaune, & de pavie jaune, qui pousse une tige jaune qui mûrit sur la fin d'automne.

MIRLIPOT, sauge infusée dans l'eau chaude que l'on prend quelquefois en guise de thé.

MIRLIROT, sorte d'herbe qui fleurit jaune, qui pousse une tige jaune, & qui a une odeur assez forte. Le *mirlirot* vient dans les avoines & dans les terres fortes.

MIROIR ET MIROITIER. Un *miroir* est une superficie unie & fort polie, capable de recevoir les objets & de les représenter. Il se fait des *miroirs* de différentes matieres, de diverses formes, & à plusieurs usages. Pour les matieres les plus communes, ce sont l'acier poli, le crystal de roche, le verre, particuliérement celui qu'on appelle *glace à miroir*, & un composé de plusieurs métaux & minéraux, mêlés avec proportion, & fondus ensemble. Ce sont des *miroirs* faits de cette derniere matiere qui servent ordinairement aux opérations de l'optique. Il y a des *miroirs* plans, convexes, concaves, cylindriques, coniques, de figure pyramidale & à diverses faces. Les *miroirs* plans sont les plus en usage; ils servent à l'ornement des plus beaux appartemens, & aux toilettes des hommes & des femmes. Les autres *miroirs* de figures irrégulieres, ne sont guères propres qu'aux curiosités méchaniques des mathématiciens, sur-tout des opticiens. On donne divers noms aux *miroirs* de glace, suivant les endroits où ils se placent, dans les appartemens, ou suivant leurs usages. Les *trumeaux* sont des grands *miroirs* d'une ou plusieurs glaces, plus hauts que larges, qui se mettent pour l'ordinaire entre les croisées. Les glaces de cheminées ne sont différentes des trumeaux, que par le lieu où elles se mettent Les glaces qui conservent le nom de *miroir*, se placent au-dessus des tables des appartemens. Il y a des *miroirs* de toilette, qui sont plus hauts que larges, & des *miroirs* de poche, qui sont très-petits, le plus souvent de figure ovale, enfermés dans des boëtes d'or, d'argent, d'écailles; &c. Les *miroitiers* composent, à Paris, une communauté, à laquelle ont été réunies celles des bimblotiers, avant le régne de Henri III, & celle des doreurs sur cuir, vers le milieu du régne de Louis XIV. Ces trois communautés réunies se nomment *maîtres miroitiers-lunetiers-bimblotiers*, doreurs sur cuir, garnisseurs & enjoliveurs de la ville, fauxbourgs, vicomté & prévôté de Paris. Quatre jurés gouvernent cette communauté; ils restent chacun deux années de suite en charge. Nul n'est reçu maître, s'il n'a fait chef d'œuvre de l'un de ces trois ouvrages. Les fils de maître ne doivent que simple expérience; mais ils payent les droits du Roi & des jurés. Chaque maître ne peut avoir qu'un seul apprentif, & l'apprentissage est de cinq années entieres & consécutives.

Les progrès & les découvertes des philosophes modernes, dans la partie des sciences qui regarde l'optique & l'astronomie, ont de beaucoup augmenté les ouvrages des maîtres-miroitiers-lunetiers, à cause de la taille des verres, & de la

fabrique des *miroirs* de métal, dont les astronomes & les opticiens ont besoin, less un pour leurs expériences, les autres pour leurs observations célestes. C'est depuis ces découvertes qu'une grande partie des maîtres de cette communauté s'est fait une profession particuliere des ouvrages d'optique, & ils prennent la qualité de *maîtres opticiens*. On travaille dans leurs boutiques, sur le tour ou dans des bassins, les verres, les *miroirs*, les tubes & autres choses curieuses qui concernent ces sciences. Outre tous les verres qui travaillent comme les oculaires & les objectifs, soit pour les lunettes simples, soit pour les télescopes ou lunettes de longues-vues, les microscopes, &c. on trouve aussi chez eux ces divers instrumens tout montés, aussi bien que les cylindres, cones, pyramides, polygones, lanternes magiques, *miroirs* ardens, prismes, loupes, verres à facettes, enfin tout ce que l'art à pu inventer de curieux & d'utile dans l'optique.

Les outils & machines dont se servent les maîtres lunetiers-opticiens sont le tour, les bassins de cuivre, de fer ou de métal, composé, les molettes, le rondeau de fonte ou de fer forgé, le compas ordinaire, le compas coupant, le gravoir, le polissoir, les spheres ou boules, les divers moules de bois pour faire les tubes, & enfin la meule de grais doux. Les matieres qu'ils emploient pour travailler leurs verres, les adoucir & les polir, sont le grais, l'émeril, la potée d'étain, le tripoli, le feutre & le papier

MIROIR DE VENUS; c'est une plante annuelle, dit *Bradeley*, qu'on peut mettre en bordure ou laisser venir par touffes. Elle fleurit à la même hauteur, & dans le même tems que la giroflée annuelle, & porte des fleurs violettes.

MIROTON, maniere d'apprêter certaines viandes ou poisson en gras ou en maigre: on en fait de plusieurs façons qu'on sert pour entrée,

MIRRHE, espéce de gomme qu'on met au nombre des parfums. Voyez *Myrrhe*.

MIRRE, poids dont les Vénitiens se servent pour peser les huiles. Il faut quarante *mirres* pour faire le migliaro ou millier.

MIRTHE. Voyez *Myrte*.

MIRTHILLE. Voyez *Myrtille*.

MISE, *en terme de compte*, signifie *dépense*. On dit, *la mise* de ce compte excede la recette de plus de la moitié, c'est-à-dire, que le comptable a dépensé une fois plus qu'il n'a reçu. Les deux principales parties d'un compte sont la *mise* & la *recette*. Il y a la *reprise* qui sont les deniers comptés & non reçus..... *Mise* est tout ce qui a cours dans le commerce. On le dit particuliérement des monnoies..... *Mise* se dit aussi pour une enchere qu'on met au-dessus d'un autre dans une vente publique.

MISI, ou MISY; nom que les anciens donnoient à une espéce de matiere vitriolique minérale qu'on appelle aujourd'hui *calchitis*. Voyez *Vitriol*.

MISSEIT, drogue propre pour la teinture qu'on cultive & qui croît dans l'Arabie. Les Européens n'en élevent que très-peu; presque toute cette drogue se consomme à Surate & autres lieux où on l'emploie à l'impression & à la teinture des toiles de coton.

MISSIVE. Voyez *Lettre missive*.

MITAINE, espéce de gant à l'usage des femmes, qui n'a qu'un pouce & point de doigt, à la place desquels est une petite patte ronde & volante, qui couvre seulement le dessus des doigts de la main, le dessous étant entierement à décou-

vert.... On appelle encore *mitaines* certains gros gants, ordinairement de cuir, fourrés ou doublés d'une étoffe de laine chaude, dont les doigts ne sont point divisés, à la reserve du pouce. Ces sortes de *mitaines* ne servent guères qu'aux vieilles gens incommodés, aux gouteux & aux petits enfans pour leur tenir les mains chaudement..... Ce qu'on appelle *moufles* n'est autre chose que des *mitaines* semblables à ces dernieres, si ce n'est que les *moufles* sont d'un cuir plus grossier & plus dur, sans fourrure ni doublure, & qu'elles ne se mettent aux mains, que dans les occasions où l'on craint de se les écorcher ou piquer.

Les maîtres gantiers-parfumeurs de Paris font & garnissent toutes sortes de *mitaines*, & tous ouvrages servant à couvrir la main de telles étoffes qu'ils jugent à propos. Les marchands qui composent le corps de la mercerie sont appellés, par leurs statuts, marchands boutonniers - aumulciers mitonniers, & le nom de *mitonnier* peut leur avoir été donné de ce qu'anciennement ils vendoient ou faisoient des *mitaines* d'étoffes, qui étoient de la même forme & figure que les *mitaines* tricotées ou travaillées sur le métier, qui font encore aujourd'hui une partie de leur négoce. Les marchands merciers peuvent vendre des *mitaines* & des gants; mais ils ne peuvent les tailler, les coudre ni les tricoter.

MITHRIDATE, ou MITHRIDAT, espéce de contre-poison, dont on attribue l'invention au fameux *Mitrhidate*, Roi de Pont. Celui d'aujourd'hui est composé de bien d'autres drogues que celui dont parle *Pline* le naturaliste. *Voyez* la composition dans l'Histoire générale des drogues de *Pommet*.

MITRAILLE, vieux cuivre rouge ou jaune, rompu, brisé ou coupé par morceaux, qui n'est propre qu'à refondre ou à faire de la soudure.... *Mitraille* est aussi du vieux fer, comme têtes de cloux, & autres menues ferailles, qui servent à charger les canons ou pierriers, particuliérement sur les navires & bâtimens de mer. Il se fait de grands envois de *mitraille* dans tous les ports de mer où se font les armemens.... *Mitraille* est encore un terme usité dans le commerce, & se dit de l'argent monnoyé qu'on envoie en baril par les voitures publiques; & en ce sens, on nomme un baril de *mitrailles*, ce qui est un baril plein d'écus, de piastres, ou autres espéces, & ce, pour couvrir à ceux qui en pourroient mesuser sur la route, la vérité de ce qui est contenu dans ces barils.... Le peuple appelle aussi *mitraille* la mennue monnoie, comme sous marqués, doubles liards, deniers, & autres semblables espéces de billon.

MITRE, *chez les couteliers*; c'est un petit rebord plat & rond qui, dans les couteaux de table, sépare la lame d'avec la queue, qui sert à les emmancher. Cette partie de couteaux se fait avec deux outils de fer, l'un appellé le *tas* & l'autre la *chasse*.

MITRON, apprentif ou garçon boulanger. Parmi les compagnons de ce métier, on en distingue de trois sortes. Le *mitron*, qui est le premier, le *geindre* qui est le second, & l'*aide* qui est le troisiéme.

MITTE; c'est une ancienne mesure qui servoit à mesurer le sel & le bled.

MOBILIAIRE, terme opposé à immeuble, & qui s'entend, *en terme de palais*, des meubles, biens, effets qui peuvent se transporter.

MOCA, eſpece de ſéné très-mauvais, qu'on appelle *ſéné à la pique.*

MOCADE, ou MOQUETTE, étoffe de laine propre à faire des ameublemens. Voyez *Moquette.*

MOCHE, *ſoie en moche*; ce ſont des ſoies qui n'ont point eu leurs apprêts, & qui ne ſont pas teintes..... *Moche*, ſe dit auſſi, dans le commerce du fil, de certains écheveaux de fils en paquets du poids de dix livres chacun. On les tire de Rennes en Bretagne. Voyez *Fil.*

MODE, *en terme de marchandiſe de détail*, ſe dit des étoffes nouvelles qui plaiſent par leur deſſein, leur couleur, & qu'on recherche avec empreſſement, mais qui bientôt cédent à d'autres étoffes qui ont l'agrément de la nouveauté. Dans tout ce qui entre dans le commerce des étoffes de laine, de ſoie, &c. pour les deſſeins & la couleur, le terme de *mode* eſt employé, ſoit pour les vêtemens, ſoit pour la parure, ſoit pour les ameublemens; & ſur-tout pour les ajuſtemens des femmes, il y a des ouvrieres appellées *marchandes de modes*, qui ſont en grand nombre à Paris & dans les principales villes du royaume, & qu'on ne connoiſſoit preſque pas il y a cinquante ans: elles ne ſont occupées qu'à garnir les robes des femmes qui ſortent des mains de la couturiere, qu'à monter leurs bonnets, & à en arranger les rubans. Les hommes ne ſuivent pas moins la *mode* que les femmes. Paris donne le ton à tout, & ce qui s'y préſente dans un nouveau goût, paſſe bientôt dans les provinces, enſuite chez l'étranger. La *mode*, mere du luxe & de la vanité, eſt une branche du commerce où le marchand entendu, l'ouvrier & l'artiſan induſtrieux, inventif & habile, trouvent de grands avantages.

MODELE, original qu'on ſe propoſe d'imiter. Les teinturiers du grand teint ont des échantillons de couleurs matrices qui leur ſervent de *modele*, comme des écheveaux de ſoie & de laine, ſur leſquels ſe doivent faire les épreuves des teintures... Dans les hôtels des monnoies, on appelle *modeles* des lames de cuivre qui ſervent à faire, dans la terre, dont ſont remplis les chaſſis à couler les métaux fondus, les empreintes ou creux pour recevoir ces métaux.

MODELER; c'eſt faire un modele de cire, de plâtre ou de terre pour faire un ouvrage d'apprêt..... *Modeler*, ſe dit encore des moules ou creux que l'on fait d'après la boſſe, pour y mouler des figures de plâtre.

MODENE; nom que l'on donne à une étoffe mêlée de fleuret, de poil, de fil, de laine ou de coton. Sa largeur eſt demi-aune, ou demi-aune un ſeize, ou demi-aune moins un ſeize.

MOEDE, monnoie d'or, qui ſe fabrique en Portugal; c'eſt proprement la piſtole, qui vaut deux mille *rès.* Il y a des *doppio moëda*, ou *doubles piſtoles*, qui valent quatre mille *rès*, & des *demi piſtoles* qui n'en valent que mille. Au-deſſus de la double piſtole, les Portugais ont des eſpeces de quadruples qui valent cinq piſtoles ſimples ou dix mille *rès.*

MOELLE, ſubſtance délicate contenue dans le creux des os. il y a des ſortes de *moëlles* qui entrent dans le commerce des épiciers.... *Moëlle*, ſe dit auſſi de la ſubſtance molle qui ſe trouve dans le milieu de quelques arbres & de quelques fruits.

MOELLEUX & MOELLEUSE, ſe dit des étoffes qui ſont maniables douces, bien travaillées & de bonne matiere. On dit, ce drap eſt *moël-*

leux, il eſt bien fabriqué; ces bonnets, ces bas ſont *moëlleux*; ils ſont faits de pure laine de Ségovie.

MOELLON, ou BLOCAGE, pierre à bâtir, ou plutôt des éclats ou morceaux de pierre de taille & libages, que les ouvriers ſont obligés de couper pour ſéparer les carreaux de pierre de la maſſe ou banc de la carriere. Le *moëllon* ſe vend & ſe meſure à la toiſe cube, chaque toiſe contenant deux cent ſeize pieds... Dans les manufactures de glace, on appelle *moëllons* des pierres qui ſervent à adoucir les glaces de petit volume. Il y en a de deux ſortes, les *moëllons d'aſſiette*, & les *moëllons de charge*. Les premiers ſont des pierres de liais d'environ deux pieds de long, de dix-huit à vingt pouces de large, de deux à trois pouces d'épaiſſeur, ſous chacune deſquelles eſt maſtiquée avec du plâtre, une des glaces qui doivent s'adoucir par leur mutuel frottement. Le *moëllon de charge* eſt la pierre commune, dont la pierre de liais eſt couverte pour lui donner plus de force au frottement. Ce *moëllon* eſt de la figure du *moëllon d'aſſiette*, mais épais & peſant, autant qu'il eſt convenable, pour qu'un ſeul ouvrier le puiſſe mouvoir & tourner de tout ſens ſous la glace de deſſous: quatre gros boutons, ou boules de bois placées aux quatre angles, ſervent à le tenir pour lui donner le mouvement.

MOELLONNIERE: c'eſt un outil de carrier, le plus petit & le dernier des ſix ſortes de coins, dont les carriers ſe ſervent pour couper la pierre. Il a dix-huit pouces de long, & peſe vingt à vingt-deux livres.

MOFUMA, grand arbre de la baſſe Éthiopie, eſpece de liége, dont le bois eſt très-leger, & propre à faire des canots. On tire de cet arbre une ſorte de coton ou de laine, dont le tronc & les branches ſont couverts. On le file, on s'en ſert comme du chanvre. Cet arbre ſe plaît dans les lieux aquatiques, le long des rivieres.

MOHABUT: ce nom eſt donné à une toile de coton des Indes, de couleur jaune, dont la piéce eſt de ſept aunes & demie, ſur trois quarts de large.

MOHATRA, *contrat mohatra*, eſt un marché uſuraire, par lequel un marchand vend bien cher une marchandiſe à crédit, pour enſuite la retirer de l'acheteur à moitié, & même aux deux tiers de perte, argent comptant. Ce ſont ces ſortes de marchés qui ruinent la plûpart de la jeuneſſe de Paris, & déshonorent les marchands qui leur font faire des lettres de change du double des marchandiſes qu'ils leur ont livrées, & qu'ils font racheter par main tierce au plus bas prix. Ces *contrats mohatra*, ces *ſortes de lettres de change* ſont défendus par les loix eccléſiaſtiques & civiles.

MOIGNON, *en terme de jardinage*, eſt une branche d'arbre, raiſonnablement groſſe; taillée au ſecond & troiſieme œil. Une branche taillée de cette ſorte, eſt d'un grand ſecours à l'endroit où elle croît, & où il y a un grand vide à remplir.

MOINE, *en terme d'Imprimerie*, eſt une feuille mal imprimée, dont une partie n'a pas pris l'encre, de ſorte qu'elle eſt en partie blanche, en partie noire, & en quelque ſorte ſemblable à l'habit de certains *moines*; ce qui lui a fait donner ce nom par les Imprimeurs.

MOIRE, étoffe toute de ſoie, tant en trême qu'en chaîne, qui a le grain fort ſerré; c'eſt une eſpece de gros de Tours, mais plus foible. On en fait de deux ſortes, l'une appellée *moire liſſe*, unie & ſans onde, l'autre *moire tabiſée*,

qui a des ondes. La différence de ces deux especes de *moires*, c'est que la derniere passe à la calandre, & qu'on n'y met pas la *moire lisse*. On fait encore des *moires* pleines, façonnées, figurées, qui ne sont tramées que de laine, de poil, de fil ou de coton. Les *moires* qui se fabriquent à Paris, sont fort estimées, & encore plus celles qui viennent d'Angleterre. Il vient des *moires* de la Chine, qui sont peu de chose. Les *moires*, suivant le réglement de 1667, doivent être fabriquées ou toutes de soie cuite ou en chaîne, poil, trêmes ou broché, ou toutes de soie crue. Le même réglement pour la ville de Lyon, enjoint que les *moires* qui ne sont pas toutes de soie, tant en chaîne, qu'en trême, mais qui sont mélangées de poil, soie & coton, aient une lisiere de différente couleur que celle de la chaîne, pour être distinguées, & n'être pas vendues & prises pour de pures soies.

MOISON, *en terme d'agriculture*, est une espece de bail à ferme, ou de traité qu'on fait avec un laboureur-métayer, par lequel il s'oblige à labourer, fumer & ensemencer une terre pour en partager les fruits avec le propriétaire, ou lui en donner une certaine portion. Il y a des pays où les *moisons* sont à la moitié, & dans d'autres au tiers.... *Moisons de grains*, *droit de moison*, est une certaine quantité de grains dûe au Roi ou au seigneur.

MOISON, est aussi un ancien mot qui signifie *mesure*. On dit, *en terme d'étalonnage & de mesure de grains*, qu'une mesure propre à mesurer les grains, est de la *moison* de la mesure matrice, sur laquelle elle doit se vérifier pour être étalonnée, lorsqu'elle est de bonne consistance, & qu'elle tient précisément autant de grains de millet, que l'étalon. La comparaison qui se fait entre une nouvelle mesure, & la mesure originale pour vérifier si elle est de *moison*, s'appelle *épalement*.... *Moison*, dans les anciennes ordonnances de la ville de Paris, signifie aussi la grosseur & la longueur des bottes d'échalas. La *moison* de ces sortes de bois, suivant les ordonnances, doit être de quatre pieds & demi, c'est-à dire, que chaque botte doit avoir cette longueur.... Enfin *moison* s'entend, dans les manufactures de draperie, de la longueur de la chaîne d'une piéce que l'on veut mettre sur le métier. On dit, la *moison* de cette piéce de drap est de trente aunes, pour dire, la chaîne de cette piéce est de trente aunes de long.

MOISSINE, pampre de vigne où les grappes sont attachées, qu'on pend au plancher pour conserver, pendant quelque tems, le raisin après les vendanges.

MOISSON, récolte des grains, elle se fait ou plûtôt ou plus tard, suivant que le grain est mûr. Le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à avancer ou à reculer la maturité. Dans les provinces méridionales de la France, on *moissonne* les bleds au mois de Juillet; dans les autres, au mois d'Août; dans ces derniers, on dit, faire l'*août*, pour faire la *moisson*. Le tems pluvieux retarde le travail de la *moisson*, redouble la peine des moissonneurs, & met le bled en risque d'être gâté.

Un laboureur qui voit ses grains approcher de la maturité, doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, avoir le monde, l'argent, les vivres & les ustenciles qui lui sont nécessaires pour la *moisson*; & dès qu'il la peut faire, il doit s'y occuper tout en-

tier, & sans discontinuation, parce qu'on ne peut repondre des grains que quand on les a dans la grange. On ne doit point épargner le nombre des moissonneurs. Il ne faut qu'un orage, qu'un coup de vent ou de soleil pour tout perdre, d'autant plus que les grains étant secs & chargés, ils sont faciles à se verser, à se brûler & à s'égrainer.

On doit moissonner les bleds, quand ils sont également blonds & jaunes. Il ne faut pas attendre qu'ils soient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laissant trop sécher sur pied, il se perd une assez bonne partie du grain sur le champ, & ce qui reste ne grossit point à l'aire ou à la grange, comme il fait, quand on la cueilli, avant qu'il soit tout sec. Le meilleur tems pour moissonner est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée, dont les épis sont alors imbibés, les conservent, enflent le bled, & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit, s'il étoit bien sec, & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'*écourgeon* est le premier grain qu'on moissonne. On le scie dans le mois de Juin ; le *seigle*, environ trois semaines ou un mois après ; ensuite le *méteil*, l'*épautre* ; & le *froment*, le dernier. Le *froment de Mars* se recueille à la fin du mois d'Août, en même tems que les *avoines*. On arrache le *millet* & le *panis*, quand le grain y est bien formé. On fait la recolte du sarrasin depuis la fin d'Août, jusqu'au 12 de Novembre, selon le tems qu'on l'a semé. Il est trois à quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds, le *maïs* mûrit en trois mois ; mais il en faut bien quatre dans nos pays tempérés. Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au mois de Septembre, & cela se connoît au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charrie à la grange, ensuite on en ôte les glands ou boutons à grains ; on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour donner aux vaches l'hiver. On arrache le millet, le panis, de même que le maïs : on les fait sécher en tuyaux au soleil, & après cela ils se conservent plus longtems qu'aucun autre grain. Dans la plûpart des endroits où il vient du millet, on le cueille assi-tôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain. On fauche le *bled-sarrazin*, & on scie les autres, c'est-à-dire, qu'on abat le premier avec la faulx, & les autres avec la faucille.

Dans quelques pays, on appelle les *moissonneurs*, *aoûteurs*, & ceux qu'on loue pour engranger les grains *calvaniers*. Un *moissonneur* doit être robuste pour résister à ce travail & aux grandes chaleurs qui se font ordinairement sentir dans cette saison. Il a aussi des femmes qui scient le bled, & dont plusieurs font presque bien autant d'ouvrage qu'un homme. Il y a un tour de main à donner lorsqu'on moissonne, crainte que le *moissonneur* ne se blesse avec la faucille, & pour faire tomber l'épi, sans qu'il s'entre-chevauche, c'est-à-dire, afin qu'il tombe tout d'un côté.

MOITIÉ, se dit de l'une des partie d'un tout divisé en deux portions égales ; & , dans le commerce, on dit Un tel est interessé pour *moitié* dans telle entreprise, dans telle manufacture.

MOLET D'INDE, ou *Térebenthine à petites feuilles*, que d'autres appellent le *lentisque du Pérou* ; il produit des fleurs jointes & resserrées ensemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche, avec

certains petits filets rougeâtres par-dedans. Il fleurit dans le mois d'Août & de Septembre. Il veut un grand soleil, dans une terre forte qu'il faut renouveller tous les ans. En les taillant, il n'en faut couper que les extrémités qui sont séches.

MOLETTE, *en jardinage*, se dit d'un melon ou d'un concombre mal-fait, & d'une mauvaise figure, c'est-à-dire, lorsqu'il est menu & étranglé, soit du côté de la queue, soit du côté de l'œil, qui est plat & enfoncé d'un côté, au lieu d'être rond. *Molette*, se dit aussi des citrouilles mal-faites.

MOLETTE, maladie de cheval; c'est une tumeur molle qui lui vient à côté du boulet, pour avoir trop travaillé. Quoique les *molettes* ne soient pas toujours douloureuses, il arrive quelquefois qu'elles sont dangereuses, en ce qu'elles se peuvent durcir, & ensuite estropier le cheval, particuliérement aux jambes de derriere, quand elles sont sur le nerf. Il faut resserrer les *molettes*, & pour cela on se sert d'un onguent fait exprès. Pour s'en servir. Il faut racler le poil sur la *molette*, la graisser de cet onguent, & présenter un fer rouge vis-à-vis pour le faire pénétrer. Cet onguent fait d'abord enfler la jambe; mais au bout de neuf jours, l'eau-de-vie seule la désenflera, & la *molette* sera dissipée entiérement. Quelquefois on voit un petit os s'élever à côté du boulet, au dedans de la jambe, & quelquefois en-dehors, où vient la *molette*. Il ne faut pas prendre cet os pour une *molette*; ce n'est qu'un osselet qui ne fait pas boiter le cheval. Il y en a qui guérissent les *molettes* avec de la lessive chaude, faite de deux tiers de cendres de farment, & d'un tiers de cendres gravelées. On en frotte fortement le boulet, ensuite on applique dessus les cendres qu'on enveloppe avec quelque linge. Ce remede resserre la *molette*, & désenfle les jambes gorgées. On dissipe une *molette*, si on la frotte souvent avec de l'esprit-de-vin. Ce mal, quoique leger, fait boiter le cheval pendant les gelées. Le repos seul souvent suffit pour guérir les *molettes*, quand elles sont récentes, ou bien on mene le cheval à la riviere où on lui fait prendre l'eau jusqu'au genou; & au retour de l'eau, on y applique un restrinctif; mais le meilleur remede pour les *molettes* est le feu: il est vrai qu'il empêche qu'on ne vende le cheval ce qu'il vaut; mais il est bon pour le service, & c'est l'essentiel.

MOLETTE a plusieurs significations parmi les ouvriers & les artisans. Chez les passementiers-boutonniers, & les tissutiers-rubaniers, est une petite poulie de bois, traversée par le milieu, d'un fer recourbé, dont ils se servent pour retordre les fils destinés à leurs différens ouvrages.... Les cordiers ont aussi une *molette* qui leur sert pareillement à retordre.

MOLETTE, pierre plate & unie par-dessous, & ronde par dessus, dont on se sert pour broyer quelque chose sur un marbre. Les apoticaires s'en servent pour preparer plusieurs de leurs remedes & confections. C'est avec cette *molette* que les épiciers font le commerce des couleurs toutes préparées; & les peintres, qui les préparent eux-mêmes, ont coutume de les broyer, soit à sec, soit à l'huile, soit en détrempe..... Les miroitiers-lunetiers appellent *molettes* les morceaux de bois ou de buis, au bout desquels ils attachent, avec du ciment, les piéces de verre qu'ils veulent travailler, soit de figure convexe dans des bassins, soit de figure concave avec des sphéres ou boules.

Ils ont des *molettes* de diverſes groſſeurs, ſuivant le diametre du verre qui doit y être placé. La longueur ordinaire doit être de quatre à ſix pouces. Elles ſont toujours rondes & tournées autour pour les mieux empoigner. Le ciment, qui ſert à y attacher le verre, eſt composé de cendre & de poix..... Les ouvriers qui travaillent au poli des glaces, dans les manufactures de celles du grand volume, donnent encore le nom de *molettes* à un petit inſtrument de bois doublé de chapeau, dont ils ſe ſervent pour les rechercher, quand elles ſont polies. Ils l'appellent plus ordinairement *luſtroir*.

MOLIANT, *en terme de corroyeur*, ſe dit des cuirs de vache, de veau, de mouton, & même de bœuf, qui, à force d'être ſouvent & ſucceſſivement tirés & maniés avec les trois ſortes de pomelles, ſont devenus plus maniables & plus doux.

MOLIENNE, ou *Laine de moline*; c'eſt une des trois laines qui viennent de Barcelonne.

MOLIERE; carriere d'où l'on tire les meules à moulin.

MOLINIER, ancien mot qui ſignifie *meûnier*, & que, dans quelques provinces de France, l'on conſerve encore, principalement dans les moulins à papier & dans les moulins à foulons.

MOLLES : les vanniers & les tonneliers donnent ce nom à des bottes d'oſier dont ils ſe ſervent. Les *molles* d'oſier fendu que les tonneliers emploient, ſont de trois cents brins; celles d'oſier rond, pour les vanniers, ſeulement de cent. Les tonneliers donnent auſſi le nom de *bottes* à des paquets de cerceaux; ceux de futailles ſont composés d'un quarteron, s'ils ſont foibles, ou de ſeize, s'ils ſont plus forts. Les paquets de cerceaux pour les cuviers, n'en ont que douze, & ceux pour les cuves, n'en ont que trois.

MOLLET, *chez les orfévres*; eſt une médiocre pincette de fer, dont les orfévres ſe ſervent pour tenir leur beſogne.

MOLLET, c'eſt ce qui eſt maniable & doux au toucher. On le dit quelquefois des étoffes, comme bonnes & tantôt, comme étant de mauvaiſe qualité.

MOLLETON, eſpece de petite ſerge, ou étoffe de laine croiſée, tirée à poil, tantôt d'un ſeul côté, tantôt des deux côtés. Cette étoffe chaude & mollette, d'où elle a pris ſon nom de *molleton*, ſert à faire des camiſoles, des jupons & des doublures pour l'hiver. Elle a pour l'ordinaire demi-aune demi-quart, ou deux tiers de large : ſur vingt-un à vingt-trois aunes de longueur, meſure de Paris. Les *molletons* ſe fabriquent à Beauvais & à Sommieres, en Languedoc.

MOLUE, poiſſon de mer bon à manger, dont on fait de grandes ſalaiſons, & un commerce conſidérable en Europe. Voyez *Morue*.

MON-DE-BRUNSWIC, biere très-forte, qui ſe braſſe à Brunſwick & aux environs. Les Hollandois en enlevent beaucoup pour les Indes, & en chargent les vaiſſeaux de la compagnie, préférablement à la biere d'Hollande.

MONCHAHIARD, étoffe très-fine, ordinairement noire, composée d'une trême de ſoie & d'une trême de fil de laine de ſayette qui ſe fabrique en Flandre, particuliérement à Lille, à Rabais & à Turcoin. On l'appelle auſſi *bura* ou *burail*. Il y en a de deux eſpeces, de ſimples ou liſſes, & de croiſées. Elles ont deux tiers de large, & la piéce a vingt-trois aunes de longueur, meſure de Paris. Il s'en fait des envois conſidérables dans les pays étrangers, mais plus en Eſpagne qu'ailleurs. L'uſage ordinaire

des *monchahiards* eſt pour faire des habits aux gens d'égliſe, & de palais.

MONDE; c'eſt ce qui eſt pur & net. On appelle *caſſe mondée*, celle dont la moëlle à été tirée du bâton, & paſſée dans un tamis. . . . *Orge mondé*, eſt celui de deſſus lequel on a levé cette peau dure & jaunâtre qui en fait le ſon.

MONDILLE, meſure de grain dont on ſe ſert à Palerme.

MONDMOLIARD; nom qu'on donne aux toiles de matelas qui s'y fabriquent.

MONFORT, *en terme de fleuriſte*; nom d'une tulipe qui a ſes panaches, d'un gris-de-lin, chargé & mêlé de rouge ſur un beau blanc.

MONGOPOES, toiles de coton, qui ſe fabriquent aux Indes orientales, peu différentes des cambaies, pour la qualité, & point du tout pout l'aunage. Leur largeur & longueur ſont de quinze cobres ſur deux; le cobre eſt de dix-ſept pouces & demi de roi. Les Anglois de Madras, qui font le commerce d'Inde en Inde, en envoient beaucoup aux Manilles.

MONKA, eſpéce de boiſſeau, dont ſe ſervent les habitans de Madagaſcar, pour meſurer le riz mondé.

MONNOYAGE & MONNOIE: *Monnoyage*, l'art de fabriquer les monnoies; c'eſt auſſi le droit que le ſouverain prend pour la monnoie qui ſe fabrique dans ſes états. En ce ſens on dit, *ſeigneuriage*, *rendage* ou *traite*. . . . Deniers de *monnoyage*, ſont toutes ſortes d'eſpéces de monnoies qui ont reçu l'empreinte du prince, ce qui leur donne cours dans le public. A chaque fonte de monnoies, on réſerve un denier de *monnoyage* de toute eſpéce & de tout métal pour être emboëté, c'eſt-à-dire, pour être gardé dans une boëte, juſqu'à ce que la cour des monnoies s'en ſerve pour juger ſi la fonte a été faite au titre & aux modeles réglés par les ordonnances. Ces derniers ſe nomment *deniers de botte*.

Avant Henri II, le *monnoyage* ſe faiſoit au marteau. Cette ancienne maniere a été entiérement abolie ſous Louis XIV, qui défendit en 1645, aux ouvriers & autres officiers des monnoies, de fabriquer aucune monnoie, que par la voie du moulin, & ce, pour rendre toutes les monnoies uniformes, & éviter tous les abus qu'on pourroit ſi facilement commettre.

L'alliage & la fonte des métaux ſont les premieres façon du *monnoyage*. Les *modeles* des monnoies ſont des lames de cuivre plattes, longues d'environ quinze pouces, & à-peu-près de l'épaiſſeur des eſpéces à fabriquer, depuis que le *monnoyage* au moulin inventé en France, a été imité dans quelques autres états de l'Europe, ce ſont les Anglois qui l'ont pouſſé à ſa plus grande perfection par la beauté de leur gravure & l'invention de l'empreinte ſur la tranche, ſi ſûre pour empêcher l'altération des eſpéces. Le *monnoyage* d'Eſpagne eſt un des moins parfaits qu'il y ait en Europe.

La chambre des monnoies qui, anciennement étoit une juriſdiction ſubalterne, établie à Paris, & reſſortiſſante au parlement, a été érigée en cour ſouveraine par un édit de Henri II, du mois de Janvier 1551, & actuellement elle a ſon rang dans les grandes cérémonies, immédiatement après la cour des aides. Les Préſidens de la cour des monnoies portent des robes de velours noir, les conſeillers, les gens du roi, le greffier en chef, les portent de ſatin noir, & le premier huiſſier de taffetas noir. Le Roi a accordé par ſon

édit du mois de Mars 1719, enregistré le 17 Juin, la noblesse à tous les présidens, conseillers, avocats procureurs-généraux de cette cour, à leurs veuves, pendant leur viduité, à leurs enfans nés & à naître, à leurs successeurs auxdits offices, pourvu qu'ils aient servi vingt ans, ou qu'ils meurent en étant revêtus. Ce tribunal connoît de la fabrication des especes, du titre, du cours, du prix & de la police des monnoies. Il a encore la connoissance du crime de la fabrication ou exposition de fausse monnoies; mais cette derniere espece d'affaires peut être également portée devant les baillifs, sénéchaux & autres juges royaux, sur lesquels la Cour des monnoies a seulement la prévention. Elle connoît aussi, privativement à toutes autres, des abus & malversation qui peuvent être commises par les maîtres & autres officiers des monnoies, comme aussi de toutes celles que commettent les changeurs, affineurs, départeurs, batteurs & tireurs d'or & d'argent, les gens employés aux mines & minieres, les orfévres, jouailliers, lapidaires, fondeurs, mouleurs en sable, &c.

Outre la cour des monnoies de Paris, il y en a une autre créée par édit de Juin 1704, enregistré au Parlement, pour être établie à l'*instar* de celle de Paris, dans la ville de Lyon; & cette Cour, en 1705, a été réunie à la sénéchaussée & présidial de la même ville.

Quant aux lettres dont on se sert, dans les différens hôtels des monnoies de France, pour désigner le *lieu de leur fabrication*, consultez le *Tome II.* de cet ouvrage, *pag.* 24, *col.* 2, à l'art. *Déférent.*

Les différentes marques & empreintes que l'on voit sur les *monnoies*, ont été successivement imaginées; quelques-unes pour le simple ornement des especes, mais la plûpart pour en empêcher l'altération, ou pour reconnoître si elles ont été altérées, & de quelle maniere elles l'ont été.

La fausse *monnoie* est celle qui n'est pas fabriquée avec les métaux ordonnés par l'édit du Prince. La *monnoie altérée* est celle qui n'est pas faite au titre, & du poids porté par les ordonnances, ou qui ayant été fabriquée de bonne qualité, a été diminuée de son poids, en la rognant & la liman sur la tranche, ou en enlevant quelque partie de la superficie avec de l'eau regale, si c'est de l'or, ou avec de l'eau forte, si c'est de l'argent. La *monnoie fourrée* est faite d'un morceau de fer, de cuivre, ou de quelque autre métal que le faux-monnoyeur couvre des deux côtés de lames d'or ou d'argent, suivant l'espece qu'il veut contrefaire, & qu'il soude proprement & avec justesse tout au tour de la tranche. Ce faux flaon se frappe comme les véritables, & peut même recevoir la légende & le cordonnet de la tranche, ce qui rend ces sortes de piéces très-difficiles a reconnoître. On les découvre néanmoins ou par le poids, ou par le volume qui ne sont jamais bien semblables à ceux des bonnes especes, sur-tout le volume qui est toujours ou plus épais, ou plus étendu.

On peut commettre deux sortes de crimes capitaux sur le fait des monnoies; l'un est le crime de fausse monnoie, & l'autre celui de billonnage. Le crime de fausse monnoie, qui est au nombre des crimes de lèze-majesté, en second, est puni de mort, & celui du billonnage, qui est le second crime capital sur le fait des monnoies, & qui est un profit indû, fait au préjudice des ordonnances, est sujet aux mêmes peines que les faux-monnoyeurs.

La

La monnoie de compte de France, est la livre, le sol & le denier tournois. On y compte aussi par pistoles.... En Espagne c'est le peso, les ducats d'argent & de vellon, la réale de vellon, le cornados & le maravedis d'argent & de vellon; en Angleterre, c'est la livre, le sol, & le denier sterling.... Hollande, Zélande & Brabant, & à Cologne, c'est la livre, le sol & denier de gros, & aussi les florins, les patards & les pennins.... En Suisse, & dans les principales villes d'Allemagne, on a les florins; mais sur un autre pied qu'en Hollande, les creux, les pennins; à Nuremberg, les richedales, les florins & les creux; dans d'autres encore les richedales, les dalles, les marcs ou marques, les sols & deniers lubs.... A Ausbourg, les talers & les creux. L'Italie a différentes monnoies de compte, & il y en a presque autant que de villes de commerce.

Toutes les monnoies qui ont cours dans les quatre parties du monde, sont faites de métaux, ou sont des coquillages & des fruits. En Europe, il n'y a que l'or, l'argent, le billon & le cuivre qui servent à la fabrication des monnoies. Dans quelques endroits des Indes orientales, outre l'or, l'argent & le cuivre, on y emploie l'étain & le plomb. Pour les coquillages & les fruits, ce sont la menue monnoie de bien des endroits de l'Afrique & de l'Amérique. Il y auroit beaucoup de choses curieuses à dire sur les différentes *monnoies* des nations; mais les bornes que nous nous sommes prescrites ne nous permettent pas d'entrer dans un plus long détail, nous renvoyons aux auteurs qui en ont traité; & nous finirons cet article par dire que le *monnoyeur* est l'ouvrier qui donne la derniere façon aux flaons, en les marquant de l'empreinte prescrite par l'ordonnance du Prince. Les autres officiers qui travaillent dans les *monnoies* s'appellent *ouvriers*. Les *monnoyeurs* ne font qu'un seul corps avec les ouvriers; mais ils sont divisés en deux compagnies, qui ont chacune leur prévôt & leur lieutenant, avec un greffier commun; & c'est le prévôt ou son lieutenant qui doit recevoir du *maître au poids* & au compte les flaons préparés à être frappés pour les distribuer aux *monnoyeurs* balanciers. Il est chargé des pertes & déchets, tant que l'ouvrage est entre ses mains.

MONOIOS; c'est le nom qu'on donne, en Espagne, au tabac en corde.

MONOPOLE, trafic illicite & odieux, de quelque marchandise que ce soit, dont on s'est rendu seul maître afin de la vendre au prix qu'on veut..... *Monopoles* sont encore de certains priviléges exclusifs que des particuliers obtiennent, en surprenant la religion du prince, pour vendre seuls d'une sorte de marchandise.

MONSTRES: les botanistes donnent ce nom à plusieurs sortes de fleurs que les fleuristes appellent *double*... *Monstre double*, c'est une tulipe qui satisfait peu, dit *Morin*, parce que sa fleur vient rarement en sa perfection. Elle est fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles. Sa couleur est le rouge orangé & jaune... *Monstre pâle*, est un œillet d'un incarnat pâle, d'une grosseur prodigieuse, & sujet à crever. On lui laisse six boutons: on le trouve à Lille..... *Monstre simple*; c'est une tulipe ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur, qui est rouge & jaune comme du drap d'or.

MONT, *en terme de commerce*, c'est une compagnie autorisée par lettres-patentes du souverain pour prêter de l'argent sur des gages & des

nantissemens que les emprunteurs sont obligés de donner pour sûreté du prêt qu'on leur fait. On les appelle, en Italie, *mont de piété*; on a eu dessein d'en établir en France, sous Louis XIII; l'édit fut donné en 1626, & revoqué un an après.

MONTAGNE, *en terme de chasse*, c'est une des dix especes de faucon.

MONTANT: les jardiniers appellent le *montant* d'une plante ou d'une tige, le bout que pousse une plante : on dit, ces plantes font un *montant* qui plaît.

MONTANT, *bateau montant*; c'est celui qui monte contre le cours d'une riviere.

MONTANT, *en terme de compte*, est le total ou l'addition de chaque page que celui qui dresse le compte porte & inscrit au haut de chaque nouvelle page, afin de pouvoir plus aisément former le total général de la valeur ou de la dépense à la fin du compte; ce qui se fait en mettant pour premier article de chacune desdites pages cette espece de note; *pour le montant de l'autre part*, ou *pour le montant de la page ci-contre*, selon qu'on commence un *folio recto* ou *verso*.

MONTANT, *en terme de charpentier*, piéce de bois dressée debout, dans lesquelles sont emboëtées les traverses, & sur lesquelles on attache les fiches, couplets ou pentures, comme les gonds d'une porte, d'une croisée, d'une armoire..... On dit aussi les *montans* d'un métier, pour dire les quatre ou six pieces de bois en forme de pilliers qui en soutiennent l'assemblage.

MONTANS, *en cuisine*; ce sont des *montans* de cardes, de laitues romaines qu'on sert en entremets accommodés avec une essence ou au jus.

MONTASSINS, ou MONTASINS, sorte de coton filé, qui se tire du Levant, par la voie de Marseille, ce sont les plus fins de ceux qui viennent de ce pays-là.

MONTÉE, *en terme de fauconnerie*, s'entend du vol de l'oiseau qui s'éleve à angles droits, par carriere & par degré, lorsqu'il poursuit quelque proie.... On appelle *montée d'essor*, lorsqu'allant chercher le frais dans la moyenne région de l'air, l'oiseau s'éleve tellement, qu'on le perd de vue... On dit *montée par fuite*; c'est le mouvement que se donne un oiseau, lorsque craignant un plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

MONTER, *chez les teinturiers*; c'est donner à une étoffe une couleur plus vive, qu'elle ne doit avoir, pour ensuite la rabattre & la réduire à sa véritable teinte, avec d'autres ingrédiens.

MONTER *un métier*, c'est le mettre en état d'y travailler l'ouvrage auquel il est propre.

MONTER, parmi les artisans, se dit de l'assemblage qui se fait de diverses piéces qui doivent composer un tout, comme *monter* une charpente, un lambris, une armoire, &c.

MONTER, dans le commerce, signifie augmenter de prix : en ce sens on dit : Le vin, le bled sont beaucoup montés..... On se sert aussi de ce mot *monter* pour signifier les encheres considérables qui se mettent sur les choses qui se vendent au plus offrant. Dans ce sens on dit : Cette tapisserie a beaucoup *monté*.

MONTER, *en arithmétique*, est le produit de plusieurs sommes particuliéres, réunies ensemble pour n'en faire qu'un total. En ce sens, on dit : Ce mémoire, ces quittances montent à tant.

MONTER, *en agriculture*, ſe dit d'une plante qui monte en graine, lorſqu'elle n'eſt plus bonne à manger, & qu'on la laiſſe croître pour en avoir de la graine. Quand une plante produit ſa graine au bout d'une ou de pluſieurs tiges, c'eſt le dernier période de la durée des plantes annuelles. On dit que les bleds montent en épi, lorſqu'ils pouſſent leurs tuyaux, à l'extrémité deſquels pouſſe cet épi. Les bleds commencent à monter en épi au mois d'Avril, c'eſt-à-dire, les ſeigles; le froment ne ſe manifeſte qu'au mois de Mai. La ſeve monte au printems; dans les arbres, lorſque la chaleur la met en mouvement, & qu'elle lui donne aſſez de force pour s'élever & paſſer entre le bois & l'écorce, pour après en percer le parenchyme, & donner enſuite des branches, des feuilles, des fleurs & des fruits.

MONTER *ſur aile*, en fauconnerie. Voyez *Voler*.

MONTER *un filet*, en termes de pêche & d'oiſellerie; c'eſt mettre toutes les cordes néceſſaires pour le rendre prêt à ſervir.

MONTEROS; c'eſt un des noms que les Eſpagnols donnent aux boucanniers de l'iſle Saint-Domingue; l'autre nom eſt *Macadore*.

MONTICHICHOURS, étoffes, ſoie & coton, qui ſe fabriquent aux Indes orientales; leur longueur eſt de cinq aunes ſur deux tiers, & de huit aunes ſur deux tiers, trois quarts, ou cinq ou ſix aunes de largeur.

MONTRE, ſe dit de l'expoſition que les marchands font de leur marchandiſe, l'une après l'autre, à ceux qui ſe préſentent pour en acheter.

MONTRE, ſe dit encore des étoffes ou des marques que les marchands mettent au-devant de leurs boutiques, ou aux portes de leurs magaſins, pour faire connoître à ceux qui paſſent, les choſes dont ils font le plus de négoce. Les marchands merciers & épiciers ont des *montres* de leurs merceries & drogueries pendues à leurs auvents.... Les orfévres-joailliers ont des boëtes ſur leurs boutiques, qu'ils nomment leur *montre*, dans leſquelles il y a des bijoux & des ouvrages de leur profeſſion; celles des couteliers, des éperonniers, qui travaillent aux petits ouvrages, comme aux boucles d'acier pour manchons, ceintures, jarretieres, ſouliers, &c. ne ſont guères différentes des *montres* des orfévres & des joailliers, à la réſerve qu'ils n'y expoſent que des ouvrages de leur profeſſion, & que celles des couteliers ont ordinairement de plus leur marque ou poinçon gravé en relief au-deſſus de leur boëte de *montre*. La *montre* des boulangers eſt une grille compoſée, partie de gros fer qui occupe toute l'ouverture de leur boutique ſur la rue.

MONTRE, petite horloge portative. Il y a des *montres ſimples*, des *montres à réveil*, des *montres ſonnantes*, des *montres ſonnantes & à réveil*, & des *montres à répétition*. Le tems, où l'uſage des *montres* a commencé, n'eſt pas parfaitement connu. On ſçait ſeulement que ſous *Charles V*, il fut fait préſent d'une *montre* qui mérita d'être citée dans ſon hiſtoire. Le célébre *Hughens*, dans le ſiécle dernier, a donné l'invention des pendules. L'horlogerie, en France, eſt aujourd'hui montée à ſa derniere perfection; & nous le diſputons aux Anglois paur la petiteſſe, la bonté, la beauté & la délicateſſe des *montres*, leur figure, leur grandeur, ſoit ſimples ou à répétition, & l'embelliſſement des boëtes ſur leſquelles les graveurs, ciſeleurs, ouvriers en émail, enchériſſent tous les jours.

Enfin les belles *montres* & fines de Paris, sont recherchées de l'étranger, & l'emportent sur celles d'Angleterre.

Les *montres*, *pendules* montées, soit en or, soit en argent, soit dorées, soit argentées, & tous autres ouvrages d'horlogerie, même les mouvemens montés ou non montés, venant de l'étranger, payoient à toutes les entrées du royaume dix pour cent de leur valeur, & ce droit a été fixé, le 15 Mai 1760, pour les *montres* seulement, soit en or, soit en argent, à six livres par piéces.

MONTURE, se dit, chez plusieurs ouvriers, de ce qui sert à monter quelque ouvrage. La bordure, & ce qui en dépend, est la *monture* d'un miroir; le fust est la *monture* d'un fusil, d'un pistolet, d'une carabine, & de semblables autres armes que font & montent les arquebusiers.... Les évantalistes appellent *monture*, de petits morceaux de bois ou d'autres matieres qui passent entre les papiers de l'éventail, & qui servent à la tenir & à l'ouvrir. Ce sont les tabletiers qui font les *montures*, & qui en fournissent les éventaillistes, mais ce sont les éventaillistes qui les emploient & les appliquent.

MONTURE, dans la province de Gascogne, & celles qui sont voisines d'Espagne, signifie la charge d'un mulet, composée de deux balles de marchandises de cent cinquantes livres chacune.

MOQUETTE, étoffe veloutée, qui se fabrique sur le métier, à-peu-près comme la peluche. Sa largeur la plus ordinaire est de sept seiziemes sur onze aunes de longueur, mesure de Paris. Ces sortes d'étoffes se tirent de Lille, de Tournai en Flandre, d'Abbeville en Picardie, de Rouen en Normandie.

Les *moquettes* venant des provinces réputées étrangeres, doivent, de droit d'entrée, trois livres de la piéce, & celle de l'étranger trente sols pour cent de leur valeur; celles d'Angleterre sont défendues..... Les oiseleurs appellent *moquettes* des oiseaux attachés pour attirer dans le piége ceux qui volent en l'air.

MOQUOISEAU; nom d'un fruit d'Anjou, donné à une sorte de cerise, ainsi appellée, parce qu'elle ne rougit point, & que les oiseaux la voyant blanche, croient qu'elle n'est pas mûre; & dans cette croyance, ils ne la mangent point.

MORAILLE, espece de tenailles de fer, dont on se sert dans la fabrique du verre en table, autrement verre de Lorraine, pour tirer & allonger le cylindre de verre, avant de l'inciser & de l'ouvrir.

MORAINE, laine que les mégissiers & les chamoiseurs font tomber, avec la chaux, de dessus les peaux de moutons, & brebis mortes de maladie, soit dans les champs, soit dans les bergeries. Il est défendu, par le réglement du 30 Mars 1700, aux ouvriers en bas au métier, d'employer dans leurs ouvrages des *laines moraines*.

MORAIS, ou MURAIS, mesure de continence en usage en quelques lieux des Indes orientales.

MORDANT, *en termes d'Imprimerie*, c'est la piéce qui tient & arrête la copie sur le visorium.

MORDRE *la teinture*, en terme de chapelier-teinturier, c'est prendre la couleur en plus ou moins de tems. Il y a des feutres de chapeaux qui mordent facilement la teinture, & d'autres qui la mordent malaisément.

MORELLE, plante dont il y a plusieurs especes; la *morelle à fruit noir*, & la *morelle à fruit rouge*. La *morelle à fruit noir* pousse une racine longue d'un demi-pied, on-

doyante, blanc sale, fibreuse & chevelue; porte une tige pleine de moëlle, qui s'éleve à la hauteur d'environ un pied & demi. Elle est verdâtre, âpre & anguleuse, divisée en plusieurs branches garnies de feuilles alternes, oblongues, pointues, ondées, verd-brun, lisses & luisantes. Les fleurs sortent des branches même, un peu au-dessous des feuilles. Elles naissent depuis cinq jusqu'à huit, sur un bouquet long d'un pouce & demi. Lorsque la fleur est passée, il lui succede un fruit sphérique, assez dur, verd d'olive d'abord, puis noir, plein d'un suc assez limpide, & de plusieurs semences. La *morelle* est propre pour modérer l'inflammation, pour ramollir & relâcher les fibres qui sont dans une tension violente. On applique l'herbe pilée sur les hemorrhoïdes; son suc est fort bon pour les éréfipeles, les dartres, le feu volage, les boutons, &c.

MORESQUE, *en termes de fleuriste*, est le nom d'une anémone, qui est mêlée de couleur de chair; sa peluche est blanche, & ses pointes rouges.

MORFIL, dents de l'éléphant en l'état où elles sont, quand on les achete des Négres d'Afrique, c'est-à-dire, avant qu'elles aient été débitées en morceaux, & qu'elles aient reçu aucune façon de l'art. Lorsque le *morfil* est coupé & travaillé, on l'appelle *ivoire*.

MORFONDU, se dit d'un oiseau de fauconnerie qui perd le voler, & ne peut remuer les aîles; cela arrive ordinairement dans un tems froid & humide. On y remédie avec l'étuve, & on lui donne de bon pât chaud, comme pigeonneaux, ou petits oiseaux.

MORFONDURE, espece de rhume qui incommode les chevaux; c'est une décharge, qui se fait sous la gorge, des humeurs crues & pituiteuses qu'il a ramassées, ou par un grand froid, ou par indigestion. Souvent on prend des chevaux *morfondus* pour des chevaux morveux, à cause qu'on leur voit jetter par les nazeaux en abondance, & on se trompe. On traite les chevaux *morfondus*, comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval *morfondu* n'est pas tout-à-fait dégoûté, on doit lui donner de la poudre cordiale de trois jours en trois jours, ou de l'opium de kermès; s'il est tout-à-fait dégoûté, on lui donne l'armand. On remédie encore à la *morfondure*, en leur faisant prendre une chopine de bouillon de viande, sans graisse, ni sel, & autant de vinaigre. On continue ce breuvage pendant trois ou quatre jours. On couvre le cheval, & on le tient bridé. S'il ne sue pas à la premiere fois, il faut mêler à ce breuvage une once de poudre cordiale. Voyez le *Nouveau parfait Maréchal*, ou l'*Ecole de cavalerie* de la Gueriniere.

MORGELINE, plante fort commune, qui croît dans les jardins, dans les vignobles, & dans les lieux ombrageux, dont il y a plusieurs especes. Celle qui est la plus usitée en médecine, pousse plusieurs tiges menues, nouées, rameuses, se couchant à terre. Ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges. Ses fleurs sont aussi petites, à plusieurs feuilles disposées en rose, blanches, soutenues par un calice à cinq feuilles. L'eau distilée de la *morgeline*, ou le vin dans lequel cette plante a été infusée, rétablissent ceux qui sont fort exténués après une longue maladie. L'usage de la même plante garantit les enfans des mouvemens convulsifs. On donne un gros de sa poudre pour l'épilepsie. Cette poudre posée sur les hémorrhoïdes, en arrête le flux immoderé, & en

appaise la douleur. On se sert encore de la *morgeline* pour réveiller l'appetit des sereins, des chardonnerets, & des autres oiseaux qu'on nourrit en cages. Cette plante fleurit dans le milieu de l'été, & en Août.

MORILLE, espece de champignon poreux & spongieux. Elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle est spongieuse & percée de plusieurs trous à-peu-près comme la mûre, au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît en Avril, aux pieds des arbres, dans les lieux herbeux & humides. Le *champignon* aime les lieux un peu secs. La *morille* est restaurante & excite l'appétit. On l'emploie dans les sausses comme un ragoût délicieux.

MORILLON, espece de raisin, dont il y a plusieurs especes. Le *morillon* hâtif est noir, & plus curieux que bon. La peau en est fort dure, & il est fort sujet aux mouches. Il est bon cependant d'en avoir quelques seps dans un jardin, à cause qu'il est précoce. Il y a le *morillon meûnier*, ainsi appellé, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses; il vient ensuite, & vaut mieux que le précédent: il produit le bon vin & charge beaucoup. Le *morillon noir* est celui qui est le plus ordinaire; il est fort doux & sucré, excellent à manger; c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin: on l'appelle *pineau*, en Bourgogne; *auvernat*, à Orléans. Il y a le *morillon blanc* qui est des plus excellens, tant à manger, qu'à faire du vin; c'est ordinairement de ce raisin que les bons vignobles sont remplis.

MORILLONS, sorte d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc. Voyez *Emeraude*.

MORINE. Voyez *Moraine*.

MORISQUE, monnoie de compte, dont on se sert à Alger. Il y en a de deux sortes, de doubles & de simples. Ils sont estimés vingt sols, & dix sols de France.

MORNE, *en terme de teinturier*, c'est une couleur sombre qui n'a ni vivacité, ni éclat.

MORS, ou MORDS, *chez les relieurs*, sont les deux angles intérieurs de chacun des cartons qui servent à la couverture des livres. Faire les *mors* d'un livre, c'est en couper ou échancrer les quatre angles, afin que le livre puisse s'ouvrir plus facilement. Voyez *Relieure*.... *Mors* est aussi l'extrémité d'un étau, c'est-à-dire, des deux pinces de fer qui mordent & qui arrêtent les divers ouvrages qu'on y veut travailler. Voyez *Etau*.

MORS DU DIABLE, espece de scabieuse, qui pousse des feuilles oblongues, velues, pointues, semblables à celles de la scabieuse ordinaire, mais entieres, sans découpures, excepté qu'elles sont un peu crénelées en leurs bords. Sa tige est haute d'environ deux pieds; ses fleurs de couleur bleue, quelquefois purpurine ou blanche, & sa racine presque de la grosseur du petit doigt, courte, & garnie de fibres, longues & blanches. Cette plante est sudorifique, cardiaque, vulnéraire, propre pour résister au venin. On s'en sert dans l'épilepsie, dans la peste, dans les abscès, &c. On a donné à cette plante le nom de *mors du diable*, à cause de sa racine, qui est comme mordue ou rongée.

MORSURE *des bêtes venimeuses*. Lorsque par malheur un chien est mordu de quelque serpent ou insecte, il faut prendre une poignée d'herbe de la croisette, autant de rue, autant de poivre d'Espagne, du bouillon & de la menthe, le tout en pareille dose, puis les piler

ensemble ; cela fait, on prend du vin blanc dont on fait,avec le tout, une décoction qu'on laisse bouillir dans un pot pendant une heure. Après cela, on passe le tout; dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque dissoute, & qu'on lui fait avaler, observant de lui en laver la *morsure*. Pour les plaies, on prend de la feuille de chou ; & lorqu'un chien est blessé, on en frotte sa plaie, & il est sûr qu'il en guérira. Pour guérir les chiens, des *morsures*du renard,& des chiens enragés, il suffit qu'ils puissent lécher leur plaie; mais quand ils ne peuvent porter leur langue sur la blessure, si elle n'est pas venimeuse, on la résout avec de la *mater-sylva*, & de la poudre des feuilles de marsaule séchées au four ou au soleil; si la *morsure* vient du renard, il n'y a qu'à la graisser avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la rue & des vers, & elle guérira ; mais si le chien a été mordu par un autre chien enragé, il faudra, le plutôt qu'il sera possible, lui ouvrir la peau de la tête, entre les deux épaules, avec un fer rouge, depuis un bout jusqu'à l'autre, lui tirer avec la main la peau de dessus les épaules, & le long de l'échine, & la lui ouvrir pareillement avec un fer chaud. On peut encore, si l'on veut, lui faire boire, par trois ou quatre fois, de la décoction de germandrée, herbe qui croît dans les lieux pierreux. Elle a les feuilles petites, découpées, & semblables à celles du chêne. Cette herbe, donnée à manger, cuite ou crue avec du fiel & de l'huile, ou pétrie avec du pain, est un reméde merveilleux pour guérir les chiens mordus d'autres chiens enragés.

Les chiens qui chassent le sanglier, sont très-sujets à être blessés, il est nécessaire de les sçavoir panser promptement. Ils sont ordinairement blessés au ventre; mais pourvu que ce ne soient que des décousures, quoique leurs boyaux sortent, n'étant pas offensés, ils se guérissent facilement par un homme adroit, qui leur remet doucement les boyaux avec la main, qu'il aura auparavant bien lavée, essuyée, & ointe d'huile d'olive ou de graisse douce, & nette. Il doit mettre, dans la plaie une petite tranche de lard, pour empêcher la mouche, & la recoudre avec une de ces aiguilles, dont se servent les chirurgiens, avec de bon fil blanc retors, & nouer ses points, de peur que le fil ne s'échappe, outre qu'il se pourroit pourrir, & que les autres points se lâcheroient. Il en peut faire autant aux autres endroits, & tenir toujours la plaie grasse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent. L'aiguille doit être quarrée par la pointe, & le reste rond. Les valets des chiens & les valets des lévriers en doivent être munis, ainsi que de bon fil.

Il arrive souvent que les chiens sont foulés par les sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses. Comme cet animal est pesant il ne laisse pas quelquefois de leur rompre quelques côtes, ou du moins de les leur démettre. En ce cas, il les faut remettre; mais s'il n'y a qu'une foulure, il faut prendre racine de symphytum, emplatre de mélilot, poix ou gomme, huile rosat, autant des uns que des autres,mêler le tout ensemble, l'étendre sur de la toile neuve, puis couper le poil à l'endroit du mal, & y appliquer l'emplâtre le plus chaudement que le chien la pourra souffrir. En Savoie, & en Piémont, on a un reméde souverain, nommé *benjoin*, qui se prend aux sapins, dont l'emplâtre ne se détache qu'à sa parfaite guérison.

MORT CIVILE, *en jurisprudence*, c'est l'état de certaines personnes retranchées de la société & de la vie civile. On distingue trois sortes des *morts civiles*, 1°. celle qui s'opere par l'ingression & la profession religieuse dans un monastere; 2°. celle à laquelle une condamnation de mort (non exécutée) donne lieu; 3°. celle qui résulte de quelques autres condamnations, comme aux galéres, au bannissement perpétuel, la réclusion des femmes à perpétuité.

MORT, est un terme figuré assez usité dans le commerce. Un *argent mort*, est un fonds qui ne porte aucun intérêt. Un *commerce mort*, est un commerce tombé, & qui ne se fait presque plus... Un *chardon mort*, chez les bonnetiers & drapiers, est un chardon, dont les pointes sont émoussées par le travail.

MORT DU CERF: un cerf meurt sur terre, ou dans l'eau; si c'est sur terre, il faut sçavoir que dans le tems de son rut, il a la tête extrêmement dangéreuse. Il s'en faut donner de garde; & pour le tuer, il est toujours mal aisé d'en venir à bout, si la tête est brunie & frayée en lieu plein & découvert; au lieu que si c'est au long d'une haie, ou dans quelque fort de bois, on en vient facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse avec les chiens; & si, par cas fortuit, il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillard, & le secouer rudement; alors le cerf qui en aura peur, ne manquera point de s'en retourner, sans lui faire aucun mal. Si c'est dans l'eau, qu'il expire, il faudra l'y aller chercher, ou en nageant, si l'eau est trop profonde, ou dans un petit bâteau.

MORT-PLAIN, *terme de tanneur & de chamoiseur*. Voyez *Plain*.

MORTADELLE, gros saucisson qui vient de Boulogne, qui est de fort bon goût.

MORTE-CHARGE, *en terme de commerce de mer*, se dit d'un vaisseau qui n'a pas sa charge entiere.

MORTE-SAISON, se dit du tems où il se vend peu de marchandises..... Dans la pêche du hareng, du maquereau, &c. on appelle *morte saison* le tems qui n'est pas propre pour ces pêches.

MORTOISE, *en terme de charpentier & de menuisier*, est une entaille ou trou fait dans l'épaisseur du bois, & équarri avec le ciseau ou avec la bésaiguë, pour y faire entrer le tenon d'une autre piéce de bois, dont on prétend faire l'assemblage.... C'est aussi le nom qu'on donne à une régle de bois percée de quarante-neuf trous, par où passent les sauteraux des épinettes manicordions.

MORTIER, vase de métal, de marbre, de pierre dure, ou de bois propre à entretenir les matieres que l'on veut broyer & écraser dedans. Les chymistes, apothicaires, épiciers-droguistes, peintres, parfumeurs-gantiers, faiseurs de poudre à poudrer les cheveux, & quantité d'autres marchands, artistes, ouvriers, artisans, &c. se servent de *mortier* pour y piler, égruger, réduire en poudre avec un pilon les diverses drogues ou matieres qui font partie de leur négoce, & dont ils ont besoin pour leur art, métier ou profession.

MORTIER, dans les moulins, à foulon pour les étoffes, ou la préparation de quelques cuirs, ou dans ceux où se font le papier ou la poudre à canon, ou le tan, & autres marchandises, ce sont les pots, vases, cuvettes, auges, vaisseaux qui servent à ces manufactures, & où sont foulées & épilonnées les matieres qu'on y emploie. Les fon-

ers les menus ouvrages nomment *mortier aux pelottes* un *mortier* de bois ou de pierre, & plus ordinairement de fonte, dans lequel avec un maillet, ils forment des eſpeces de boules ou de pelottes, avec du cuivre en feuilles, qu'ils ont aupa. ravant taillées en morceaux longs & étroits, avec des ciſailles.

MORTIER, *en terme de maçonnerie*, eſt un mêlange de chaux & de ſable corroyés enſemble avec de l'eau, dont les maçons & limouſins ſe ſervent pour la liaiſon & conſtruction de pluſieurs de leurs ouvrages, principalement de ceux qui ſe font de ſimple moilon. Il y a du *mortier* de terre pour la limoſinerie commune, & du *mortier* de chaux & de ciment pour les paveurs de petit échantillon, les fontaniers & autres ſemblables ouvriers ou artiſans. Le *mortier* ſe corroie dans une eſpéce de baſſin médiocrement creuſé en terre. On ſe ſert pour le corrayer, d'un inſtrument nommé *rabot.* Ce ſont des jeunes garçons, appellés *goujats*, qui le portent ſur leurs épaules, avec l'oiſeau, ſi le ſervice eſt éloigné, ou avec une pelle de bois, s'il eſt proche. Si le ſervice du *mortier* ſe fait pour les fondations, on le coule en bas, par le moyen d'une goutiere & de deux planches qui en tiennent lieu. Si c'eſt pour le haut des bâtimens, on le met dans un baquet à *mortier*, qu'on met ſur le bouriquet, & qui ſe tire avec un engin & une grue... *Mortier* eſt encore, parmi les ouvriers qui éteignent la chaux, le baſſin de terre où elle s'éteint, & d'où, en levant une planche qui lui ſert comme d'écluſe, la chaux liquide tombe comme dans un trou profond, qui eſt au-deſſous, duquel on la tire, après qu'elle s'eſt épaiſſie, & quand on en a beſoin.

MORTODES, perles fauſſes, dont on fait quelque commerce avec les Négres du Sénegal; & autres endroits de Guinée. On les appelle *perles goudronnées.* Il y en a de pluſieurs ſortes de figures, en long & en rond.

MORUE, poiſſon de mer, aſſez gros, dont la tête eſt hideuſe. Il a les dents dans le fond du goſier, la chair blanche, la peau griſâtre deſſus le dos, un peu blanchâtre deſſous le ventre, couverte de petites écailles minces & tranſparentes. La *morue ſalée* fait la plus grande partie de la ſaline. Il y a de deux ſortes de *morue ſalée*: l'une qui s'appelle *morue verte* ou *blanche*, l'autre qu'on nomme *morue ſéche* ou *parée*, & *merlue* ou *merluche.* Ce n'eſt néanmoins que la même eſpece de poiſſon, mais diverſement ſalée & préparée pour la garder.

La pêche de la *morue verte* ſe fait dans la baie du Canada, ſur le grand Banc de Terre-Neuve, & ſur les battures du banc, qui ſont les Banqueteaux, le Bancavert, l'iſle de S. Pierre, & l'iſle de ſable. Ce que l'on pêche ailleurs de *morue verte*, eſt peu conſidérable. On ſe ſert, pour cette pêche, de vaiſſeaux de cent & de cent cinquante tonneaux. Ces vaiſſeaux ſont chargés de ſel & de vivres pour l'équipage, avec les uſtenciles néceſſaires pour la pêche, qui ſont les lignes, les calles de plomb, les hameçons, &c. Les vaiſſeaux de cent tonneaux ont ordinairement vingt à vingt deux hommes d'équipage, & ceux de cent cinquante en ont juſqu'à vingt-cinq, & ainſi des autres. L'eſſentiel de cette pêche eſt d'avoir un capitaine qui ſçache bien trancher la *morue*, un habile décolleur, qui eſt celui qui lui coupe la tête, & un ſaleur vigilant & entendu. C'eſt de ce dernier matelot que dépend la conſervation de la *morue*, & par conſéquent le ſuccès du voyage. Depuis la découverte du grand & du petit Banc des *mo-*

rues, toutes les nations de l'Europe, qui font le commerce de la mer, ont regardé celui de la *morue*, comme l'un des plus sûrs, des plus commodes, & des plus lucratifs qui se fasse. Les négocians des sables d'Olonne, dans le bas Poitoux, de Bourdeaux, de Marenne, de la Rochelle, de Grand-ville, Havre de Grace, Dieppe, Honfleur, &c. sont ceux qui donnent le plus dans la péche & le commerce de la *morue*. Le grand Banc est une montagne sous l'eau, à vingt cinq lieues de Terre-Neuve, qui a environ cent cinquante lieues de long, & cinquante en son plus large. Les meilleures, les plus grasses & les plus grandes de toutes les *morues* sont celles qui se pêchent sur le grand Banc, du côté du sud; celles qui se pêchent du côté du nord, sont plus petites. On ne trouve presque jamais de grandes *morues* dans les Battures; celles qu'on y pêche sont plus séches que celles du grand Banc, ce qui fait que les vaisseaux ne vont guères sur les Battures, que lorsque la *morue* manque sur le Banc, ou quand il y a des corsaires qui croisent dessus.... La bonne saison pour aller à le pêche de la *morue verte*, est depuis le commencement de Février, jusqu'à la fin d'Avril. Celle qui se pêche depuis Mars, jusqu'en Juin, se conserve bien; mais dès que viennent les mois de Juillet, d'Août & de Septembre, comme il fait chaud sur les Bancs & sur les Battures de Terre-Neuve, les *morues* qu'on y prend, sont sujettes à se gâter & à se corrompre en peu de tems. Chaque pêcheur ne pêche qu'une *morue* à la fois. Les plus habiles en peuvent pêcher depuis trois cents, jusqu'à quatre cents par jour; mais c'est le plus loin qu'on puisse aller, cette pêche étant très-fatiguante, tant à cause de la pesanteur du poisson, que du grand froid qu'il fait sur le grand Banc. Les salaires qu'on a coutume de donner aux capitaine & matelots, est le tiers de la *morue* qu'ils rapportent. Ainsi il y va de leur intérêt d'en rapporter beaucoup, & de pêcher dans les parages, où la pêche se trouve la plus grande, & d'avoir l'œil à sa conservation.

La *morue verte* se sale à bord du vaisseau. Quand elle est habillée, c'est-à-dire, quand le décolleur lui a coupé la tête, & que le trancheur l'a ouverte & éventrée, on la porte au saleur, qui l'arrange à fond de cale, tête contre queue, & qui en ayant fait une couche d'une brasse ou deux en quarré, la couvre toute de sel, puis une seconde qu'il couvre encore de sel, & ainsi de suite de toute la pêche du jour, ne mêlant jamais ensemble celle des différens jours. Lorsque la *morue* a été ainsi trois ou quatre jours à égoutter son eau, on la replace dans un autre endroit du navire, & on la sale de nouveau sel, après quoi l'on n'y touche plus. Les *morues vertes* se trient & se comptent différemment, suivant les lieux où on les décharge des vaisseaux & où on en fait la vente.

On envoie, en France, de Hollande & d'Irlande, des *morues vertes* en barils de deux cents cinquante, à trois cents pesant, les unes en sel & sans sausse, les autres en sausse ou saumure. Les premiers sont de meilleure garde, parce que la sausse des autres étant sujette à tourner & à se corrompre, elle gâte le poisson. La *morue* en baril est ordinairement épaisse & coupée par tronçons ou morceaux. On la nomme quelquefois *cabillaud*. Les douze barils de cabillaud font un leth, ou plutôt le leth est composé de douze barils. Ce que l'on appelle *morue en tonne*, sont

des *morues* que l'on a mifes dans des efpeces de futailles pour les tranfporter plus facilement par charroi, & empêcher qu'elles ne fe gâtent. Un *tonne de morue* tient ordinairement foixante-fix poignées, ou cent trente-deux poiffons. Il n'y a guères qu'à Rouen & à Orléans, qu'on les entonne ainfi pour les envoyer en Champagne, en Bourgogne, &c.

Pour la *morue* féche, on fe fert, pour la pêcher, de vaiffeaux de toutes grandeurs, mais ordinairement a grands fonds, parce que cette *morue* embarraffe plus qu'elle ne charge. Comme l'on ne peut faire fécher la *morue* qu'au foleil, il faut que les vaiffeaux partent de France dans le mois de Mars, jufqu'à la fin d'Avril, au plus tard, afin qu'ils profitent de l'été pour faire fécher leur pêche. Il y a des vaiffeaux (on les appelle *vaiffeaux en Sacque*) qui ne vont que pour acheter la *morue* pêchée & féchée par les habitans des Colonies Françoifes de Terre-Neuve : ou des ifles voifines, dont la pêche s'appelle *pêche fédentaire*, pour la diftinguer d'avec celle des vaiffeaux Terre-Neuviers qui n'y vont que dans certaines faifons. Ces vaiffeaux en facque portent des farines, des eaux-de-vie, du bifcuit, des pois, des fyrops, du fucre, quelques toiles, des draps & autres marchandifes, qu'ils troquent avec ces habitans, contre leurs *morues féches*, leurs rogues & leurs huiles; auffi ce commerce fe nomme-t-il ordinairement la *troque*. C'eft fur la côte du petit Nord, laquelle s'étend depuis Belle-Ifle de la *Grande-Baie*, jufqu'aux ifles de *Fouges*, que fe fait cette pêche. La plus grande partie des *morues féches* fe tranfporte à Marfeille, en Efpagne, en Italie, & dans le Levant. Les Bafques paffent pour les plus entendus de tous ceux qui vont à cette pêche ; auffi les marchands de Bayonne & de Saint Jean de Luz ; y envoient-ils beaucoup de vaiffeaux, outre ceux qui fortent des ports de la Rochelle, de Nantes, & de Saint-Malo. Ce poiffon s'achete & fe vend au poids, à l'exception de ceux qui fe trafiquent dans les ports de Normandie, qui fe vendent au compte, comme la *morue verte*. Les falaires des équipages des navires qui vont à la pêche & au commerce de la *morue féche*, font femblables à ceux qu'on paye pour la *morue verte*, c'eft-à-dire, le tiers du poiffon qu'ils apportent en France.

Il y a quatre fortes de marchandifes qui proviennent des *morues*, fçavoir les *nouës*, ou *nos*, qui en font les tripes, les langues, les rogues, ou raves qui en font des œufs ou coques, & l'huile qui fe tire des foies. Les *nouës* fe falent dans les lieux de la pêche en même-tems que le poiffon ; elles s'apportent en futailles ou barils du poids de fix à fept cents livres. Les langues fe falent de même que les nouës, & s'apportent auffi dans des barils du poids de quatre à cinq cents livres. Il n'y a guères que la Bourgogne & la Champagne qui faffent une confommation un peu confidérable de ces deux fortes de marchandifes. Les rogues ou œufs de *morue* fe ferrent pareillement dans des barils. Ils fervent à jetter dans la mer pour prendre le poiffon, particuliérement les fardines ; ce qui fait qu'il s'en confomme beaucoup fur les côtes de Brétagne, où la pêche de ce poiffon eft confidérable. L'huile de *morue* vient en piéces ou barriques, ordinairement du poids de quatre ou cinq cents livres, & même de cinq cens vingt livres. Il s'en envoie confidérablement du côté de Genève. On en confomme auffi, en France, dans les tanneries,

même pour brûler, lorſque les huiles de noix & de baleine viennent à manquer.

La *morue* fraîche eſt un excellent manger. La *morue verte* ou la *morue ſalée* eſt, pour ainſi dire, le bœuf des jours maigres. La *morue ſalée* eſt difficile à digérer; elle s'apprête de plufieurs façons, mais la maniere la plus ſaine eſt celle dont les cuiſiniers l'accommodent plus communément. Ils la font cuire dans une chaudiere avec de l'eau; & après l'avoir écumée, ils l'ôtent de deſſus le feu, & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir; puis ils l'eſſuyent, & y font une ſauſſe avec du beurre ſeulement & un peu de perſil par-deſſus. La *morue* eſt fort ſaine au demi-court-bouillon, apprêtée avec du beurre bien frais; mais pour la *morue* en ragoût, la *morue* frite ou rôtie, ce n'eſt pas ce que doivent chercher ceux qui conſultent plus leur ſanté que leur goût.

La *merlue* ou *merluche*; ou *morue ſéche*, eſt plus ſolide, plus dure, & plus compacte que la *morue verte*, & elle ne convient pas à toutes ſortes d'eſtomacs; cependant quand elle a été bien battue, & qu'elle eſt bien apprêtée, ſoit à l'huile, ſoit au beurre, c'eſt un aſſez bon manger.

MORVE, maladie froide qui vient aux chevaux : c'eſt un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, viſqueuſes, blanches ou rouſſes, jaunes ou verdâtres, qui quelquefois proviennent de la rate, mais preſque toujours du poumon où il y a ulcere. Les cauſes éloignées de la *morve* ſont ſemblables à celles de la morfondure. On connoît qu'un cheval eſt *morveux*, quand il eſt hors d'âge de pouſſer à la gourme, que ſans touſſer il jette beaucoup de matiere par les nazeaux, & qu'entre les deux os de la ganache, on trouve une ou pluſieurs glandes attachées à l'os, qui ſont ſi douloureuſes, que le cheval ne peut pas ſouffrir qu'on y touche, ſuppoſé même qu'elles n'adhéraſſent pas; ſi elles lui font douleur, c'eſt un ſigne de *morve*. Si l'haleine & la matiere qui ſort du nez du cheval *morveux* eſt puante, la maladie eſt preſque toujours incurable, de même que lorſque cette matiere ſe change en écume, ou qu'elle eſt ſanguinolente. La *morve* eſt un mal contagieux qui ſe communique aux autres chevaux plus que pas une autre, par l'air infecté qu'ils reſpirent; c'eſt pourquoi il faut ſe donner de garde de mettre le cheval *morveux* avec les autres. En un mot, la *morve* eſt très dangereuſe, & d'une cure des plus douteuſes, de maniere que les habiles connoiſſeurs, en fait de maladies de *chevaux*, diſent n'en avoir preſque point vû guérir. Cependant, pour en commencer la cure, les habiles maréchaux battent les deux veines du col, deux doigts au-deſſous de l'endroit où l'on ſaigne. On ne donne, pour nourriture, au cheval *morveux*, que du ſon mouillé, & on lui fait faire un exercice modéré. Pour ſa boiſſon, on fait fondre deux livres de ſouffre dans une cuillier de fer. On le jette tout bouillant dans un ſceau d'eau, puis on retire le ſouffre. On le fait refondre, & on le jette encore dans la même eau, qu'on fait boire ainſi au cheval. S'il répugne à la boire, on prend la pâte d'un pain d'un ſol, prête à mettre au four, on la délaye dans l'eau ſouffrée, & elle corrige le goût du ſoufre, de maniere que le cheval la boit. Si le cheval, attaqué de la *morve*, eſt grand mangeur, on peut avoir quelque eſpérance de le guérir; mais s'il eſt délicat, & qu'il ne faſſe

que tâtonner sa nourriture, il y a tout à craindre. S'il mange bien, on lui ôte l'avoine, puis on met une chopine d'eau-de-vie, & autant d'huile d'olive dans un pot: on brouille & on mêle bien le tout, & on seringue de cette liqueur tous les jours cinq ou six fois dans les nazeaux du cheval; cela facilite l'évacuation de la matiere, & le cheval s'en trouve soulagé. Voyez, sur cette maladie, l'*Ecole de la Gueriniere*, ou *le Nouveau parfait Maréchal.*

MOSAIQUE, ouvrage fait avec des piéces rapportées de diverses couleurs. Voyez *Marqueterie.*

MOSCH, especes de graine de bonne odeur, qui entre dans la composition de quelques parfums.

MOSCOSQUE, petite monnoie, qui a cours à Archangel, & dans la Moscovie. C'est aussi une monnoie de compte, & les livres se tiennent à Archangel, en roubles, grives & *moscosques.*

MOSCOUADE, sucre brut, non rafiné, tel qu'il sort des formes ou moules, dans lesquels on le met au sortir de la quatrieme chaudiere où le suc des cannes prend sa derniere consistance de syrop. Voyez *Sucre.*

MOT, *en terme de commerce de détail*, est le prix que le marchand demande de sa marchandise, ou de celui que l'acheteur en offre. Un marchand qui n'a qu'un *mot*, est celui qui ne surfait pas, & qui ne rabat rien du prix demandé. Etre prix au *mot*, c'est quand le marchand livre la marchandise à l'acheteur, sur la premiere offre que ce dernier en a faite.

MOTS. *Sonner un ou deux mots*; c'est, *en terme de chasse*, donner deux tons longs du cor, qui est le signal du piqueur, pour appeller ses compagnons.

MOTE. *Prendre la mote*; c'est, *en fauconnerie*, un oiseau qui se pose à terre, au lieu de se percher sur un arbre.

MOTER, *en terme de chasse*; les perdrix prennent la motte, c'est-à-dire qu'elles se cachent.

MOTTES *à brûler*, espéce de petits pains, ou maniere de tourteaux qui se font avec de la tannée ou tan usé, c'est-à-dire, celui qui a servi à tanner les cuirs dans la fosse. Les *mottes à brûler*, ainsi nommées de leur usage, se pétrissent avec les pieds, & se dressent dans des moules de cuivre. Elles se séchent ensuite à l'air. Elles ne sont bonnes, & prennent aisement le feu, que lorsqu'elles sont parfaitement séches. Les *mottes à brûler* se vendent au cent. Il n'y a que les pauvres gens qui s'en servent pendant l'hiver pour se chauffer. Dans la Hollande, les habitans n'ont que des *mottes de terre* pour se chauffer, le bois y étant fort rare; mais ces *mottes* donnent une chaleur douce, & échauffent tous les appartemens, par le moyen des poëles.

MOTTES, glebes, morceaux de terre labourée. On dit, Il faut fouler les avoines avec le cylindre, pour casser les *mottes*..... *Motte* est aussi une quantité de terre qui tient aux racines des arbres ainsi; on dit, Enlever un arbre en *motte*, ce qui ne se peut faire dans les terres légeres.

MOUCHES A MIEL, ou ABEILLES, insectes qu'on retire dans des ruches ou paniers, qui font le miel ou la cire. La premiere chose qu'il faut faire pour nourrir des *mouches à miel*, est de chercher un endroit pour les placer, qui ne soit point exposé au nord, ni au couchant. Il faut que l'endroit où elles sont, soit bien fermé, & peu loin de l'eau. Les *mouches à miel* se plaisent beaucoup où il y a des

arbres. On les place auſſi aux pieds d'une coline remplie d'herbes odoriférentes, où dans un jardin où il y a du thym, de la lavende, de la marjolaine, & autres plantes de cette nature. Les marécages leur ſont contraires : il eſt bon de les en éloigner.

Il y a deux ſortes de ruches ou paniers pour loger ces mouches. L'uſage du pays où l'on ſe trouve ſert de régle la-deſſus. On en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbre, d'oſier & de paille; & de toutes celles-là, la meilleure eſt celle de paille. Voyez *Ruche*; & ſur les *mouches à miel*, Voyez *Miel* & *Abeilles*.

MOUCHE, ſe dit auſſi d'un petit morceau de taffetas noir d'écoupé, ou de velours couvert d'un côté d'un peu de gomme que les femmes mettent en quelques endroits de leur viſages. Ce ſont les maîtres découpeurs-égratigneurs d'étoffes, qui découpent & coupent ces ſortes de *mouches*, & en font le commerce. Le principal outil pour les faire, eſt un emporte-piéce. Il ſe fait une grande conſommation de ces *mouches* à Paris, & on en fait de grands envois dans les pays étrangers.

MOUCHETER *de l'hermine*; c'eſt, chez les marchands pelletiers, y ſemer d'eſpace en eſpace, en forme de quinconce, de petits morceaux de fourrure noires qui repréſentent aſſez de groſſes mouches. On fait auſſi des mouchetures ſur les autres fourrures blanches pour contrefaire ou imiter la vraie hermine.... Les decoupeurs appellent *mouchettes*, de petites égratignures ou decoupures qu'ils font ſur certaines étoffes, particulierement ſur le taffetas & le ſatin.

MOUCHETE', *en terme de fleuriſte*, c'eſt une fleur barbouillée de pluſieurs petites taches de différentes couleurs qui ſe mêlent. L'œillet ne doit point être *moucheté*.

MOUCHETTE, *chez les menuiſiers*, eſt un rabot dont ils ſe ſervent pour pouſſer les moulures. Il y a des *mouchettes* pour pouſſer des quarts de rond, & des *mouchettes* à grain d'orge pour dégager les baguettes. Il y en a auſſi, dont le fuſt eſt un peu tourné en rond pour faire les mêmes ornemens ſur les ouvrages ceintrés.

MOUCHETTE, uſtencille qui ſert à moucheter les bougies & les chandelles. On en fait d'argent, de cuivre, de fer. Celles d'acier, fabriquées en Angleterre, ſont trés-propres & paſſent pour être les meilleures.

MOUCHETURE, façon qu'on donne à une étoffe en la découpant & égratignant avec des fers.... *Moucheture d'hermine*, ſe dit de celle qui eſt parſemée de petites mouches noires. Les fourreurs le diſent encore des taches naturelles qui ſont ſur les peaux de certains animaux; telles ſont les *mouchetures* des paux de tigre & des paux de panthere.

MOUCHOIR, toile de coton, ou de lin, ou de coton mêlé de ſoie de differentes couleurs & de tout prix. Les pieces de *mouchoirs* appellés *Maſulipatan*, du nom d'une ville de la côte de Coromandel dans les Indes ſont, de huit *mouchoirs* à la piece, & chaque *mouchoir* a trois quart d'aune en quarré. Il ſe fait beaucoup de *mouchoirs* en France; ceux de Cholet, en Anjou, ſont de lin, & il y en a de très-beaux & de très-fin. Les pièces de *mouchoirs*, nommés ſimplement *mouchoirs de coton*, ſont de vingt *mouchoirs*, à la piéce, ainſi que celles des *mouchoirs* de ſoie & de coton. Les *mouchoirs* qui ſe fabriquent dans le royaume, doivent être plombés & marqués, à peine de confiſ-

cation & d'amende, par arrêt du 18 Juin 1743.

MOUDON, espece de boudin blanc, fait avec de la fraise de veau, dégorgée dans de l'eau tiéde, cuite dans une demi-braise, hâchée, mise dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, échalotte, pointe d'ail, & qu'on entonne dans un gros boyeau de bœuf bien nettoyé.

MOUDRE, se dit des grains qu'on moud, pour en faire de la farine. Lorsqu'on moud aprés que la meule du moulin a été battue, la farine contracte une espece de gravier fort d'ésagréable sous la dent, quand on mange le pain qui en est pétri. On y doit prendre garde.

MOUFLE, gros gant, dont les doigts ne sont pas séparés, à l'exception du pouce. Voyez *Mitaine*.

MOUFLE; *en terme de monnoyage*; est une espece de vaisseau de terre, plus long que large, tout-à-fait semblable à une pantoufle, dont on auroit coupé le talon & la semelle au niveau de dessus. Ce vaisseau, dans lequel les essayeurs des hôtels des monnoies mettent leurs coupelles, est d'une longueur, largeur & hauteur, proportionnées ou fourneau d'essai. Il est tout-à-fait ouvert par un des bouts, qui est l'entrée, & fermé par l'autre, où il n'y a qu'une petite ventouse en forme de croix. Des deux côtés sont aussi divers trous, pareillement en forme de ventouse.

MOUFLE: parmi les charpentiers, menusiers & maçons, sont des doubles poulies, dont ils se servent pour redoubler la force des machines, avec lesquelles ils élevent de pesant fardeaux. La *moufle* est ordinairement un morceau de bois quarré, avec plusieurs mortaises où sont enfermées & enfilées dans le même aissieu plusieurs roues de poulies. . . . . On nomme aussi *moufle*, ou échappe d'une poulie simple, la mortoise ou le morceau de fer dans lequel elle roule. . . . . *Moufle*, chez les orfévres & émailleurs, est un petit arc ou couppelle de terre, dont ils se servent pour parfondre leurs émaux.

MOUFLETTES; ce sont deux morceaux de bois creusés en dedans pour lesquels les plombiers, vitriers, ferblantiers, &c. prennent l'outil qu'ils appellent *fer à souder*, lorsqu'ils le retirent du feu pour appliquer & étendre leur soudure.

MOUILLAGE, *en terme de corroyeur*, est la façon qu'on donne au cuir en le mouillant avec de l'eau pour le disposer à divers apprêts que le corroyeur doit lui donner. Il y a deux sortes de *mouillage*; l'un se fait en laissant tremper les cuirs dans un tonneau d'eau claire, l'autre en les imbibant d'eau; l'un & l'autre *mouillage* se fait encore ou avec foulure, ou sans foulure, c'est-à-dire, que le cuir se foule aux pieds, après avoir été mouillé, ou qu'il se mouille seulement pour l'etendre plus facilement sur la table, & lui donner diverses façons.

MOUILLE BOUCHE, espéce de poire ronde, qui a beaucoup d'eau ou d'humidité.

MOUILLOIR, petit vase, dont les fileuses se servent pour mettre l'eau dont elles mouillent le bout de leurs doigts, lorsqu'elles filent du lin ou du chanvre au rouet & au fuseau. Il y en a qui ne se servent que d'une éponge légérement imbibée d'eau; & les dames qui s'amusent à filer ont des *mouilloirs* d'argent.

MOUILLURE, *en terme de jardinage*, se dit d'un ample arrosement. On donne une bonne *mouillure* aux orangers & aux figuiers,

au ſortir de la ſerre, quand il fait bien chaud, c'eſt à-dire, qu'on les arroſe amplement.

MOULAGE, droit que l'on paye aux ſeigneurs qui ont des moulins des banneaux pour la mouture des grains. *Moulage* ſe dit auſſi de la partie du moulin qui ſert à faire tourner les mules pour moudre.

MOULAGE, droit dû aux mouleurs de bois, qui meſurent les bois de chauffage ſur les ports de Paris.

MOULAGE, parmi les potiers de terre, ſignifie la façon qu'ils donnent à la terre glaiſe, en la mettant dans les moules pour en faire du carreau. On le dit auſſi des carreaux déja moulé.

MOULANT, garçon du moulin chargé de veiller à la mouture des grains.

MOULE; en général, c'eſt le modele d'après lequel on copie quelque ouvrage. Il a diverſes autres ſignifications, parmi les différens ouvriers des arts & métiers... Les fondeurs de minéral, ou pierre métallique qu'on tire des mines, ont chacun leur *moule* pour recevoir le métal au ſortir de la fonderie, mais différens, ſuivant la diverſité du métail ou des ouvrages qu'ils fondent..... Dans les mines d'or, on a des *moules* pour les lingots.... Dans celles d'argent, il y en a pour les barres d'argent.... Les mines de cuivre en ont pour les ſaumons, ainſi que celles d'étain & de plomb; & celles de fer en ont pour ce qu'on appelle *des gueuſes*, pour des plaques de cheminées, des enclumes, des canons, marmites, & autres groſſes marchandiſes de fer, qui ſe fondent de la premiere main..... Les fondeurs de ſtatues, cloches, canons, & autres ouvrages de bronze & de fonte, font auſſi des *moules* de cire, ſoutenus en-dedans parce qu'on appelle un *noyau*, & couverts pardeſſus de ce qu'ils appellent *chapes*..... Les monnoyeurs appellent *moules*, les chaſſis remplis de ſable où l'on jette en *moule* les lames de métal qui doivent ſervir à la fabrication des eſpeces d'or, d'argent & de cuivre..... Les fondeurs de petits ouvrages ont des *moules* ſemblables à ceux des monnoyeurs. C'eſt dans ces chaſſis, auſſi remplis de ſable, que s'impriment les différens ouvrages qu'ils veulent mouler, & où, qu'and les deux chaſſis dont le *moule* eſt compoſé, ſont réunis, ils jettent & coulent le cuivre fondu..... Les *moules* de caracteres d'imprimerie ſont partie d'acier & partie de bois. Le bois ne ſert proprement qu'à couvrir le véritable *moule* qui eſt en-dedans, & empêcher que l'ouvrier qui le tient à la main, ne ſoit incommodé de l'impreſſion de la chaleur du métal liquide. On ne peut fondre qu'une ſeule lettre à la fois dans chaque *moule*.... Les *moules*, dans les magnufactures de papier, ſont de petites tables compoſée de pluſieurs fils de léton ou de fer, liés les uns aux autres par du fil auſſi de léton encore plus fin. Chaque *moule* eſt de la grandeur de chaque feuille de papier qu'on veut dreſſer, & a un rebord de bois, auxquels les fils ſont attachés. Ces *moules* ſe nomment plus communément des formes. Les faiſeurs de fourneaux & de creuſets ont auſſi des *moules* pour une partie de leurs ouvrages, particulierement pour les creuſets. Ils ſont de bois, de la forme même du creuſet. Un manche de bois ſert à les tenir & à les tourner de tous ſens, lorſque les ayant couverts de terre, l'ouvrier les veut arrondir & les applatir... Les *moules*, pour les balles de plomb de divers calibres, ſont de petites tenailles de fer dont chacune des branches de la tête eſt creuſée

creusée en demi-globe, qui, en se fermant forment, le globe entier.... Les vitriers ont deux sortes de *moules*, l'un qu'ils appellent *moule à liens*, & l'autre qu'ils nomment *lingotiere*. Tous deux servent à couler leur plomb.... Les orfévres ont des os de séche pour faire les *moules* de leurs petits ouvrages, ce qu'ils font en pressant leur modèle entre deus os.... Les appareilleurs & tailleurs de pierre appellent *moules*, les panneaux, patrons, formes, modèles de cuivre, de fer blanc, de bois ou de carte, qui leur servent à tracer les ornemens d'architecture, dessinés par l'architecte, ou le maître maçon.... Les maçons ont un morceau de bois dur ou de tole, évidé en-dedans, suivant les contours des moulures ou corniches qu'ils ont à tirer, qu'ils appellent *moule*, ou *calibre*.... Le *moule* des bonnetiers est un petit morceau de bois rond, un peu applati d'un côté, fait au tour, sur lequel ils montent ce petit tissu d'or, d'argent, de soie, de crin, de poil, ou d'autre matiere travaillée à l'aiguille dont ils font leurs boutons.... Le *moule* des mouleurs de bois est un grand cercle ou mesure de fer, qui leur sert à mouler & à mesurer les bois de compte qui arrivent sur les ports de Paris..... Les *moules* des bimbelotiers sont de deux sortes, les uns de fer gravé, où ils jettent en étain ce qu'ils appellent de petits menages qui servent d'amusement aux enfans ; les autres de plâtre dans lesquels, avec des cartons mouillés, ils forment & moulent leurs poupées... Les *moules* des plombiers sont des tables sur lesquelles ils coulent leurs grandes & petites tables de plomb..... Les *moules* des miroitiers-lunetiers sont de bois, pour dresser & faire les tubes ou tuyaux, avec lesquels ils montent les lunettes à longue vue, & quelques ouvrages d'optique... Les *moules* des vanniers sont des brins d'osier tournés en ovale, en rond, en quarré, ou en diverses autres figures, suivant qu'ils ont à faire des paniers, des hottes, &c... Les chandeliers ont des *moules* pour la chandelle plongée, qu'ils nomment un *abîme*; ils sont de bois; & d'autres pour la chandelle moulée, ils sont de léton, d'étain ou de fer-blanc.... Les *moules* des drouineurs, ou petits chauderonniers qui courent les campagnes, sont de fer, & de deux sortes, les uns pour faire des cuilliers d'étain, les autres pour faire des salieres.... Les *moules* des batteurs d'or sont un certain nombre de feuilles de vélin, ou des morceaux de boyaux de bœuf dégraissés & préparés, coupés quarrément d'une certaine grandeur, & placés l'un sur l'autre, entre lesquels ces ouvriers mettent les feuilles d'or ou d'argent, qu'ils battent sur le marbre avec le marteau.

MOULE, coquillage bivalve, dont il y a deux especes, *moules de mer*, & *moules de riviere*. Les coquilles sont bleues ou noires, un peu longues ; elles s'ouvrent & se ferment au gré du poisson. Les *moules de mer* sont préférables à ceux de riviere, qui se digerent difficilement, à cause d'un suc visqueux, gluant & insipide, dont il est chargé. Pour les *moules de mer*, ils sont assez nourrissans & agréables au goût. Ils s'apprêtent de plusieurs manieres; ils sont fort sains, accommodés avec le beurre frais, le persil, la ciboule, & la chapelure de pain. On fait des potages de *moules* qui sont aussi fort sains, sur-tout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en est de même des tourtes.

MOULE ; c'est ce qui est fait dans un *moule*. Il se dit de ce qui est imprimé par opposition à ce qui est écrit à la main.

MOULÉE, eſpece de terre ou de ſédiment qui ſe forme de petites parties de fer & de pierre, qui tombent au fond des auges, dans leſquelles tournent les pierres ou meules, ſur leſquelles les émouleurs-couteliers & taillandiers aiguiſent leurs ouvrages. On ſe ſert de cette *moulée* pour faire une ſorte de noir; mais il défendu aux teinturiers du grand teint de s'en ſervir.

MOULER, *chez les orfévres & les ſculpteurs*, c'eſt préparer un moule en cire, en terre ou en plâtre, pour y *mouler* un ouvrage..... *Mouler*, c'eſt auſſi jetter dans le moule déja préparé le métal ou la matiere dont on veut que ſoit fait l'ouvrage.

MOULER *du bois de compte*, c'eſt le meſurer avec l'anneau de fer, anciennement appellé *moule*. Chaque bûche de ce bois neuf doit avoir au moins dix-huit pouces de groſſeur, & trois pieds & demi de longueur, conformément à l'article I du chapitre 17 des ordonnances de la ville de Paris. Il y a des *mouleurs* de bois qui ſont des officiers de la ville, établis ſur les ports & dans les chantiers, pour *mouler* & meſurer le bois à brûler, & tenir la main à l'exécution des ordonnances. Les *mouleurs de bois* compoſent une communauté établie, à ce qu'on croit, par *Louis le Jeune*, en 1170, ou par *Philippe II*, en 1190, qui créa un prévôt des marchands, quatre échevins, & quarante officiers pour le bois de chauffage, qui faiſoient, en l'abſence des échevins, les mêmes fonctions que les *mouleurs de bois* d'aujourd'hui. Le roi *Jean*, en 1350, les fixa à cinquante ; en 1415, *Charles VI* les reduiſit à leur ancien nombre ; en 1633, *Louis XIII* les augmenta de onze; en 1644, le même Roi en créa quarante-neuf autres ; en 1646, ſous la minorité de *Louis XIV*, il en fut créé encore ſoixante. Les autres créations faites ſous le même Roi ont été unies & incorporées à la communauté ; en 1719, ſous le regne de *Louis XV*, & à la régence du Duc d'Orléans, il fut donné un édit qui ordonne la ſuppreſſion de tous les officiers établis ſur les ports, & qui donne aux prévôt des marchands & échevins, la nomination des commis néceſſaires pour les remplacer. Leur nombre fut fixé à quatre-vingt; en 1730, les *mouleurs de bois* ont été rétablis.

MOULIN, ſorte machine qui fait tourner les meules, & qui étant agitée par une force extérieure, donne une violente impreſſion ſur les choſes qui ſont expoſées à ſon mouvement. On le dit principalement des machines qui ſervent à la mouture des grains. Tous les *moulins* ſe réduiſent à trois ſortes qui prennent leur dénomination des forces qui leur donnent leur mouvement. Ces *moulins* ſont des *moulins à vent*, des *moulins à eau*, & des *moulins à bras*. Parmi ces derniers, on met auſſi ceux dont on fait tourner les meules, ou agir les pilons par le moyen des animaux, particuliérement des chevaux & des bœufs. On ne ſçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un *moulin*; & lorſqu'on vouloit faire de la farine, on broyoit le bled dans un mortier ; & ce travail étoit ſi pénible, qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient coûtume de tromper leurs maîtres. Les *moulins* à eau parurent du tems de *Ciceron* ; mais *Polydore Virgile* dit que l'auteur en eſt inconnu. On doit l'invention des *moulins à nef* à *Beliſaire*, général de l'Empereur *Juſtinien*. Les *moulins à vent* ſont d'une invention plus moderne. Le modèle en fut apporté d'Aſie en Europe, au tems des croiſades.

Les *moulins à eau* (ce ſont ceux

qu'une riviere ou une chûte d'eau font tourner) font à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, font la farine plus abondante, & moins de son, surtout quand l'eau, qui les fait tourner, est rapide.

Les *moulins à vent* (ce sont ceux qui tournent par la force du vent, & par le moyen des toiles & des volans) ne moudent pas toujours également, comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules, à mesure qu'il augmente & qu'il change. On a aussi des *moulins à bras* portatifs pour l'armée. On les fait tourner à force de bras, ou par un cheval. Ils ne rendent pas la farine si belle, & l'on ne s'en sert que dans les grands besoins.

Il n'importe que ce soit un *moulin à eau* ou *à vent* où l'on aille pour moudre; mais il est bon de prendre celui qui moudra plus promptement. La raison est que broyant le bled, il en moud moins de son, & en rend ainsi la farine plus rafinée; ce qui ne peut, que cela ne fasse de bon pain, sur-tout quand cette farine à passé par un fin bluteau. Il faut sur-tout ne point donner à moudre dans un *moulin* rebattu de nouveau. On en a dit la raison au mot *Moudre*.

MOULIN BANNAL, est celui d'un seigneur qui peut obliger les vassaux de la seigneurie d'y venir moudre le bled. Ce droit a peut-être été, dans les premiers tems, une usurpation de grands seigneurs, qui ont contraint leurs vassaux à venir moudre leurs bleds à leurs *moulins*. Les *moulins bannaux* ne s'établissent point sans titre, parce que c'est une servitude.

Les *moulins* sont aussi d'une grande utilité dans les manufactures & dans les arts. On va parler des principaux.

Les *moulins à foulons* sont des *moulins à eau* qui font lever & baisser des pilons & des maillets de bois, dans des vaisseaux que l'on nomme *pots* ou *piles*, pour fouler, dégorger & dégraisser les étoffes de laine.... Les *moulins à toiles* ne sont guères différens des *moulins à foulons*, & servent à dégorger les toiles, après qu'elles ont été gayées au sortir de la lessive. Quelques-uns de ces *moulins* tournent par le moyen d'une roue à eau, la plûpart n'ont que des chevaux pour leur donner le mouvement. On se sert de ces *moulins* en Champagne, particuliérement du côté de Troyes. Les *moulins à papier* sont pareillement des *moulins à eau*, qui ont plusieurs *martinets* ou *marteaux*, qui battent le chiffon ou drapeau dans des especes d'auges de bois pour les réduire en petites parcelles, & les rendre comme en bouillie, par le moyen de l'eau que l'on fait entrer dans les auges par un petit canal.... Les *moulins à sucre* sont des machines qui servent à briser & presser les cannes ou roseaux à sucre, pour en exprimer toute la liqueur ou suc, qui est renfermé dedans. L'on peut faire quatre sortes de *moulins à sucre*, qui ne sont pourtant différens que par la diversité des forces mouvantes qui les font agir; car les parties qui servent à écraser les cannes & à en exprimer le suc, sont communes aux unes & aux autres. Ces quatre sortes de *moulins* sont des *moulins à eau*, des *moulins à vent*, des *moulins à bras*, que des hommes font tourner, & des *moulins* auxquels des chevaux & des bœufs donnent le mouvement..... Les *moulins à soude*, sont ceux dont on se sert dans les manufactures de glaces à miroir, pour réduire en poussiere la soude qu'on y emploie..... Les *moulins à huile*, soit à vent

ſoit à eau, à chevaux ou à bras, ſervent à piler, à écraſer les noix, les olives, & les autres fruits ou graines, dont on veut tirer le ſuc par expreſſion, pour en faire de l'huile.... Les *moulins à tan*, ſont des *moulins à eau* que l'on fait aller pour réduire en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus, certaines écorces d'arbres propres à faire le tan... Les *moulins à ſcie*, ſont des *moulins à eau*, propres à ſcier plufieurs planches à la fois. Il s'en voit beaucoup en Dauphiné, ſur-tout aux environs de la Chartreuſe de Grenoble.... Les *moulins à forge*, que l'eau fait tourner, ſervent à lever ou baiſſer un marteau très-peſant pour battre le fer, dont on veut faire des barres, des ancres, des aiſſieux, & autres ſemblables gros ouvrages.... Les *moulins de lames d'épée* vont auſſi par le moyen de l'eau : on en voit à Vienne en Dauphiné, qui ſervent à forger ces excellentes lames d'épée, nommées *lames de Vienne*..... Les *moulins à poudre à canon* ſervent à piler ou battre enſemble les ingrédiens, dont la poudre doit être compoſée, ce qui ſe fait dans des eſpeces des mortiers de fer ou de fonte, & par le moyen des pilons auſſi de fer, qui ſont agités par une roue, qui eſt à l'extérieur du *moulin* ſur laquelle l'eau tombe avec violence pour la faire tourner : tel eſt celui qui eſt à Eſſonne.... Les *moulins à bufle* ſervent à fouler & à préparer les peaux de bufles, d'élans, d'orignan, de bœuf, &c. pour en faire ce qu'on appelle des *bufles* pour les gens de guerre ; ce qui ſe fait par le moyen de pluſieurs gros pilons qui ſe hauſſent & tombent deſſus des cuirs dans de grandes auges de bois, par le moyen d'une roue qui eſt en dehors, que la force de l'eau fait tourner..... Les tireurs d'or donnent le nom de *moulin* à de petites machines compoſées de deux cylindres d'acier très-poli, qui leur ſervent à applatir le fil d'or ou d'argent, pour le réduire en lames. Ces *moulins* agiſſent par le moyen d'une manivelle qu'un homme fait tourner. Ils ont auſſi des *moulins* à dévider & à mettre des fils d'or ſur la ſoie, qui ſont compoſés de pluſieurs rangs de bobines qui tournent en même tems, par le moyen d'une manivelle.... Il y a encore des *moulins* propres à tordre les ſoies & à les filer. Ce ſont de grandes machines faites en rond, en forme de petites tourelles de la hauteur de cinq à ſix pieds, & d'environ une toiſe de diametre, qui, en tournant, ou par la force de l'eau, ou par celle des hommes, fait agir en même tems une infinité prodigieuſe de bobines ou crochets qui y ſont attachés, ſur leſquels la ſoie a été dévidée pour la filer & tordre. On voit beaucoup de ces *moulins* à Lyon & à Tours, à Saint-Chaumont & à Saint-Etienne en Forez.

Les lapidaires ont une ſorte de *moulin* pour travailler les pierres précieuſes. Les monnoyeurs donnent auſſi le nom de *moulin* à une machine qui ſert à la fabrication des monnoies, & qui, par le moyen de quelques rouleau d'acier, entre leſquels on fait paſſer les lames d'or, d'argent & de cuivre, les réduit à l'épaiſſeur convenable au diametre & au poids des eſpeces qui doivent être fabriquées. Ce *moulin* eſt le laminoir. En Hollande, il y a des *moulins* à tabac.

MOULINAGE ; c'eſt le dernier apprêt que l'on donne aux ſoies filées, avant que de les teindre ; ce qui ſe fait par le moyen du moulin.

MOULINER, *en terme de fleuriſte*, ſe dit des vers, lorſqu'ils creu-

sent la terre. Quand un pot à fleur est posé à terre, les vers entrent par le trou du pot, *moulinent* & renversent la terre. C'est à-peu-près dans ce même sens qu'on dit *du bois mouliné*, pour dire *du bois vermoulu*, ou *du bois gâté* par les vers.

MOULINES-CAMPES, sortes de laines employées aux serges de Beauvais, à la fabrique des draps d'Ussac, en y mêlant des trêmes de Ségovie. L'ouvrier qui travaille à l'ouvrage de ces laines, est appellé *moulinier*.

MOULINET: la plûpart des pêcheurs ont un *moulinet* de bois, fait de plusieurs piéces, qui leur sert à tordre le fil qu'ils emploient pour faire leurs filets; mais ceux qui veulent dépêcher un filet, dont ils ont promptement à faire, au lieu de s'amuser à retordre du fil par le moyen du *moulinet*, ils le font faire par une femme, avec un rouet à filer, qui en retord trois fois plus que le *moulinet*; mais il n'en est pas si bien, ni si facile à employer. Il vaut encore mieux, quand on le fait retordre à la main, que ce soit avec un fuseau, parce qu'il en est plus rond & plus uni. Il est mieux de le faire ainsi, lorsqu'on veut l'employer à des rets saillans ou autres filets délicats & legers.

MOULINET, se dit aussi des treuils ou cylindres de plusieurs machines, dont un des bouts est traversé par deux leviers qui, étant disposés en croix, forment comme quatre bras, avec lesquels on tourne le treuil pour y dévider le cable, & donner du mouvement à la machine. Les chevres, les engins & les grues sont des *moulinets*.... *Moulinet* est aussi une espece de singe ou d'engin, dont les ouvriers se servent pour tirer & vuider les terres dans des paniers d'osier, lorsqu'ils commencent à ouvrir un trou de carriere. Ce *moulinet* est composé d'un treuil, avec son cableau & sa manivelle, & de deux fourches, qui sont deux soutiens faits, chacun, de deux grosses perches croisées l'une sur l'autre, & attachées par les deux bouts.... Les plombiers appellent *moulinet* une partie de l'établi à fondre des tuyaux de plomb sans soudure, où est attachée la sangle, avec laquelle on tire le boulon hors du moule, après que le tuyau est fondu.

MOULINIER, dans les manufactures de laine d'Elbeuf & de Rouen, est celui qui a soin de faire fouler les étoffes dans un moulin à foulon. Ailleurs on le nomme *foulon*.

MOULTANS, toiles peintes qui se font dans les états du grand Mogol; elles se tirent de Surate. Le débit en est interdit en France; elles doivent être marquées à leur arrivée pour être envoyées à l'étranger.

MOULURES, *chez les miroitiers*, sont de longues tringles de glaces à biseau, qui ne portent tout au plus qu'un pouce & demi de large. Pour la hauteur il s'en fait depuis douze jusqu'à cent pouces de haut.

MOURIS, toiles de coton qui viennent des Indes orientales; il y en a de fines, de grossieres & de larges, d'étroites, de blanches & de rouges. Toutes ces piéces de toiles ont douze aunes de long sur diverses largeurs.

MOURON, plante en usage en médecine, dont il y a deux especes, la mâle qui a la fleur rouge, & la femelle qui a la fleur bleue. Ces deux *mourons* naissent dans les champs, les vignes & les jardins. Ils fleurissent en Mai, & tout le reste de l'été; l'un & l'autre est amer, chaud, dessicatif & astringent. Il est mis au nombre des vulnéraires, & recommandé par quelques auteurs contre

la morſure des chiens enragés & de la vipere.

MOUSQUET, arme à feu qu'on porte ſur l'épaule. Sa ſortie du royaume, ainſi que du *mouſqueton*, eſt défendue.

MOUSQUETS, tapis de Turquie, ou de Perſe, que les marchands François achetent à Smyrne, & qui arrivent dans le royaume, ordinairement par la voie de Marſeille. Il s'en fait aujourd'hui de plus beaux à la ſavonnerie ou manufacture royale établie par Louis XIV.

MOUSSE, petite plante qui croît dans les crevaſſes des arbres, comme ſur le chêne, ſur le peuplier, ſur l'orme, ſur le bouleau, ſur le cédre, ſur le ſapin, &c. Ses feuilles ſont blanches, molles, découpées menu, comme des poils. La plus eſtimée & la plus odorante eſt celle qu'on trouve ſur le cédre. Elle eſt aſtringente, propre à arrêter les hémorrhagies, & les cours de ventre. Les parfumeurs en font le corps de leur poudre de Cypre. Les *mouſſes* de chéne, de mélèſe, de pin, de ſapin, & de peuplier, ſont bonnes à calfeutrer les bateaux. La *mouſſe* d'arbre eſt ſéche, aſtringente, & médiocrement froide. Le vin où la *mouſſe* blanche a trempé pendant certains jours, ſi on le boit, fait dormir profondement, fortifie l'eſtomac, arrête les vomiſſemens, & reſſerre le ventre. *Bradeley* dit que les diverſes ſortes de *mouſſes* ne croiſſent en Angleterre que l'hiver, & qu'à la moindre approche du tems chaud, elle ſe deſſéche, & ſemble abſolument ſe détruire, lorſque l'été commence. Ce qui fait voir, dit-il, qu'il y a des plantes auxquelles il faut un certain dégré de froid pour croître, comme à d'autres, un certain dégré de chaleur. Il eſt probable que les climats les plus froids ſont les plus abondans en *mouſſe*; elles ſont toujours plus grandes & en plus grande quantité, à meſure que l'on avance vers le nord. Elles ſervent de nourriture aux rennes, dans les pays ſeptentrionaux de la Moſcovie. Les *mouſſes* ſont des plantes auſſi parfaites que des chênes, & les autres arbres remarquables. Il y a des eſpeces de *mouſſes* qui entrent dans le commerce de l'épicerie, entre autres la *mouſſe marine* ou *coraline*, la *mouſſe* de cédre & de ſapin.... Il y a une *mouſſe terreſtre* qui eſt une *mouſſe* rampante, qui couvre les terres maigres, ſtériles, humides, dans les bois, ſur les pierres, & dans les déſerts. Ses feuilles ſont menues, comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres. Elle eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliqué par-deſſus.

MOUSSELINE, toile toute de fil de coton, ainſi appellée, parce qu'elle n'eſt pas bien unie, & qu'elle a de petits bouillons ſur la ſuperficie, qui reſſemblent aſſez à la *mouſſe*. Les *mouſſelines* nous viennent de Bengale. Il y en a différentes eſpeces, expliquées chacune à leur article. Les *mouſſelines* ont été compriſes dans les défenſes générales, faites en France contre les étoffes des Indes & de la chine; elles ſubſiſtent à l'égard des particuliers; mais toutes celles qui n'ont pas le plomb & le bulletin de la compagnie des Indes, ſont confiſquées.

MOUSSERON, eſpece de champignon blanc, qui vient, au mois de Mai, auprès de la mouſſe. Les *mouſſerons* entrent comme les champignons, dans pluſieurs ragoûts & leur donnent un grand relief. On en fait auſſi des plats particuliers.

MOUSTACHE, *chez les tireurs d'or*, eſt la manivelle qu'ils fichent dans leurs rochets ou bobines pour dévider & tirer leur fil d'or & de ſoie. Voyez *Tireurs d'or*.

MOUSTILLE, du latin *mustela*; c'est une espece de belette très-sauvage, qui vit à la campagne, dont la peau, revêtue de son poil, entre dans le commerce de la pelleterie.

MOUT, vin doux qui n'a pas encore bouilli. Voyez *Vin*. On emploie le *moût* de vin pour faire du cotignac. On prend aussi du *moût* pour faire du vin doux.

MOUTA, espece de soie crue qu'on tire des Indes orientales. On l'appelle *fleuret* en France. Il y en a une autre espece nommée *tany*, qui est la vraie soi.

MOUTARDE, graine du sénevé, qui est une silique pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, piquantes au goût; elle se termine en cornes fongeuses, pleines de ses semences. On fait, avec la graine de *moutarde*, une sauffe appellée sauffe à la *moutarde*; elle est saine, provoque l'appétit; elle aide & fortifie la digestion. Cette sauffe se fait avec la graine de *moutarde* broyée, & du vinaigre, En Italie, on se sert du vin. La *moutarde* ordinaire est une pâte liquide, âcre & piquante, composée de graines de *moutarde* & de vinaigre, Ce mélange fait un assaisonement propre pour exciter l'appetit, & pour dissiper les humidités superflues. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassés de viscosités; à ceux qui ont l'estomac trop chargé, à ceux qui sont sujet aux fluxions; mais les personnes d'un tempérament chaud, sec & bilieux, ne doivent attendre que de mauvais effets de la *moutarde*. Elle est bonne aux vieillards, à cause de l'humidité du cerveau. La *moutarde* que l'on prépare avec le vin doux, où dans laquelle on mêle le vin & la bierre, est dépouillée de sa principale vertu; ainsi la *moutarde* de Dijon, quoique la plus agréable au goût, est la moindre de toutes, parce que le moût qu'on y emploie, embarrasse, par ses parties sulfureuses, les sels de la semence de la *moutarde*.

Les *moutardiers*, ou vendeurs de *moutarde*, sont de la communauté des vinaigriers de Paris; & il n'est permis à personne de vendre, ni d'avoir de garçons marchands par la ville pour crier *moutarde*, qui ne soit maître. On ne doit faire de la *moutarde* qu'avec le meilleur vinaigre, & du sénevé de la meilleure qualité. Les moulins pour broyer doivent être propres. Les jurés y doivent tenir la main. Ces marchands mettent leur *moutarde* dans un petit boisseau de bois qui a son couvercle; ils l'appellent *moutardier*.... *Moutardier* est encore un petit meuble de table, soit d'or, d'argent, d'étain, de faïance ou de crystal, dans lequel on sert la *moutarde* pour la manger avec la viande.

MOUTON, agneau châtré qui devient gros & gras dans la suite. Il se nourrit comme les brebis. Pour engraisser les *moutons*, on les met dans une étable separée; & le berger qui en a la garde, doit les conduire aux champs si-tôt que le jour paroît, & avant que la rosée soit passée; c'est ce qui contribue à leur faire prendre graisse. Dans la moisson, si-tôt que le bled est hors des champs, on y mene les *moutons* paître. On a soin de les faire boire souvent, & même on leur donne quelque chose pour les y exciter. On laisse les *moutons* aux champs, depuis l'aube du jour, jusqu'à huit heures du matin que le chaud commence à se faire sentir; pour lors on les ramene à l'étable, où ils demeurent jusqu'à trois heures après midi, qu'on les ramene paître. On commence dès le mois de Mars à les gouverner de la sorte, & on continue jusqu'à la fin de

Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure. Pour ceux dont on veut avoir plus tard le débit, on ne commence à les gouverner qu'au commencement de Juillet, jusqu'à la fin de Septembre ; & de quelque maniere qu'on engraisse les *moutons*, il ne faut jamais les laisser passer l'hiver à l'étable. Cette graisse qu'ils ont amassée est préjudiciable, de maniere qu'il y en a beaucoup qui meurent de froid ; il faut s'en défaire.

En cuisine, on doit choisir la chair & les autres parties d'un *mouton*, qui soit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & sec. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie, communément appellés *moutons* de Présalés, des Ardennes, du Berry & de Beauvais. Le *mouton* nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment. Il se digere facilement. Il contient, dans toutes ses parties, beaucoup d'huile & de sel volatil. Il convient en tout tems, & à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Comme la chair du *mouton* est tendre, temperée, chargée de beaucoup de parties huileuses, balsamiques, & de beaucoup de sels volatils, elle est très-propre à produire les bons effets qu'on lui attribue.

Toutes les parties du *mouton* s'apprêtent de différentes manienieres. D'un gigot de *mouton* cuit à la broche, on en fait un hachis ; des quarrés, on en fait des haricots. On sert les collets aux navets, à la sauffe hachée, à la chicorée, aux lentilles, &c.

Il se tire de ces animaux des marchandises dont on fait un commerce considérable. La laine, la peau, la graisse, soit celle dont on fait le suif, soit celle qu'on nomme *œsype*, sont de ce nombre..... On donne le nom de *mouton* à la peau de cet animal différemment préparée ; ainsi on dit, du *mouton* passé en mégie, du *mouton* passé en huile, autrement dit, en chamois, du *mouton* passé en basane. La plus grande partie du parchemin se fait du *mouton*.

MOUTONS, *chez les carrossiers*, sont les quatre piéces de bois placées debout sur les lisoires qui servent à tenir un carosse suspendu. Les *moutons* se font ordinairement d'orme ou de frêne. On appelle aussi *moutons*, dans les sonnettes ou machines à battre & enfoncer les pilotis. de gros billots de bois, armés ordinairement de fer par en-bas, qui, tombant sur la tête des pieux, les battent & les enfoncent dans la terre. Lorsque les billots sont attachés à ces autres machines qu'on appelle des *engins*, ils changent de nom & se nomment des *hies*. Quelquefois le mot de *mouton* se prend pour la machine même.

MOUTURE ; c'est la peine du meûnier, qui fait moudre le bled, la façon ou action de le moudre. Il y a des moulins qui font une meilleure & une plus prompte *mouture* que les autres. Les meûniers ont des mesures pour se faire payer de leurs *moutures*..... *Mouture* est aussi un mélange de grains ou farines de plusieurs sortes de grains, tels qu'on les moud au moulin. Les moulins s'afferment à tant de septiers de bled, d'orge & de *mouture*.

MOUVANCE, *en jurisprudence* ; ce mot signifie *dépendance*. On dit qu'un fief est mouvant d'un autre, quand il en releve. Voyez le *Dictionnaire civil & canonique*.

MOUVER ; *en terme de jardinier*, c'est remuer la terre dans un pot ou dans une caisse, & y faire une espéce de petit labour, avec quelque petit outil, afin que cette

terre étant bien mouvée, & rendue meuble, l'eau des arrosemens y puisse facilement entrer.

MOUVOIR; *chez les chandeliers*, est un outil de bois, en forme de bâton de quinze ou vingt pouces de long, & d'un pouce & demi de diamettre, duquel les chandeliers se servent pour remuer le suif liquide, dont est rempli le moule où se fabriquent les chandelles plongées, crainte qu'il ne s'épaississe trop.

MOYE, *en terme de maçonnerie*; c'est dans une pierre dure, un endroit tendre qui suit son lit de carriere, qui la fait déliter.

MOYEN CAEN, nom que les marchands de toiles en gros donnent à une sorte de linge ouvré qui se fabrique à Caën en Normandie... *Mayen lyon*, linge ouvré qui se fabrique dans la province du Beaujolois..... *Moyen-bazar*, coton filé.

MOYEUX, certains tronçons de bois de charronage, ordinairement d'orme, qui se débitent & s'envoient en grume.... *Moyeux*, sont aussi des prunes, dont il se fait une excellente confiture. Tous les *moyeux confits* se vendent à Paris, chez les marchands épiciers-confisseurs, & viennent de Dijon.

MUDDE, mesure de grains, dont on se sert à Tongres & à Amsterdam. Le *mudde* est de près d'un quart plus que le setier de Paris. Il ne faut que quinze *muddes* pour faire dix-neuf setiers.

MUDE, sorte d'étoffe faite d'écorce d'arbre qui se fabrique à la Chine.

MUE DES CERFS; les cerfs muent dans les mois de Février & de Mars: les vieux jettent plûtôt leur tête que les jeunes. Pour lors ils vont, dans les buissons qu'ils connoissent, mettre bas leur tête, la pousser & rendre plus belle. Quand ces animaux sentent que leur bois s'ébranle & qu'il veut tomber, ils perdent le repos & sont inquiets, par le moyen d'une certaine douleur que leur causent des vers qui s'y engendrent en hiver, entre cuir & chair, & au milieu du massacre & de la tête, ce qui leur arrive jusqu'à ce que ces vers aient rougé & decerné par la tête d'avec le massacre. Quand leur tête tombe à terre, les vers tombent aussi, & après il se forme sur le massacre, une peau déliée, couverte d'un poil gris de souris qui s'augmente, lorsque les meules se forment & se grossissent. On appelle cela la tige de la tête qui se fait en six jours. Les cerfs de *dix corps* & de *dix corps jeunement* ont poussé à demi leur tête vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet, & les jeunes dans le huitieme ou dixieme du mois d'Août.

MUE, des oiseaux de fauconnerie; il y a trois sortes de *mues*, sçavoir celle des *faucons* & des *laniers* de passage, celle des *gerfauts*, & celle de *niais*, soit faucons & laniers. Les premiers doivent muer sur la perche & en chambre, & avant cela on les poivre, & on leur fait prendre le double: on leur met un baquet plein d'eau dans la chambre pour s'y baigner. Tout cela se fait à la chandelle. Le tems de les paître est à sept heures du matin. & à cinq heures du soir. Pour la *muë des gerfauts*, elle se doit faire dans un endroit frais. On les couvre d'un chaperon qui leur donne la facilité de manger. On les attache à un petit pieu, & on met devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. On ne donne, pendant tout ce tems, qu'une grosse gorge par jour. On les laisse un jour de la semaine sans manger, observant ce jour-là de les chaperonner, pour examiner s'il

ne leur eſt point ſurvenu quelque incommodité aux yeux ou à la bouche. La viande, dont on les paît, doit être toujours lavée, afin que ces oiſeaux, qui pour lors ſont beaucoup travaillés, ne ſe dégoûtent point. On ne prend cette précaution, que lorſque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire eſt des petits chiens de lait, des rats où des ſouris, & en viande de boucherie, du bœuf, du mouton ſans graiſſe & nerfs, hachés & mêlés avec trois ou quatre œufs, & faute de viande, des œufs dans du lait, réduits en conſiſtance de bouillie. Pour les *niais*, ſoit faucons ou laniers de paſſage, on les paît de pareilles viandes, excepté que, pendant trois ſemaines ou un mois, il faut faire macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou bien de l'huile battue à trois ou quatre fois, dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde ſon goût. On macere ainſi leur viande juſqu'à ce qu'ils ſoient hors de *muë*.

MUFLE, *en terme de vénerie* c'eſt le bout du nez des bêtes ſauvages.

MUFLE DE LION, plante qui pouſſe une tige haute & déliée, & qui, lorſqu'on l'ouvre, repréſente, en quelque ſorte, la langue d'un lion. Ses fleurs ſont bleues & blanches. On la ſeme en Septembre & Octobre; elle ſe tranſplante en Avril. On l'arroſe de tems en tems, on la débarraſſe des méchantes herbes; c'eſt une plante qui orne très-bien un parterre, lorſqu'elle eſt en fleur.

MUGUET, ou LIS DES VALLÉES, ſelon les modernes, parce que cette plante croît dans les bois & dans les vallées. Elle porte deux à trois feuilles oblongues, aſſez larges, ſemblables à celles du lis, mais plus petites; ſes fleurs ſont preſque rondes, & de la figure d'une cloche, découpées en cinq ou ſix crenelures, blanches, belles, d'une odeur agréable. Il leur ſuccede des baies preſque rondes, rouges, qui renferment pluſieurs ſemences ovales, dures, tamaſſées enſemble. Le *muguet* ne ſe multiplie que de plant enraciné qu'on tire de ſes racines en les éclatant. C'eſt au mois de Décembre que s'en fait le travail; il faut ne mettre le plant, que trois doigts avant dans la terre, & l'arroſer dans les ſéchereſſes. La ſenteur du *muguet* fortifie le cœur & la tête, & eſt bonne à ceux qui tombent en défaillance. Il eſt propre pour guérir les inflammations des yeux. On l'ordonne encore à ceux qui ſont mordus des bêtes venimeuſes.

Il y a le *grand muguet*, dont les fleurs blanches & odorantes, ſont plus grandes que celles du précédent. Il y a auſſi un *muguet rouge* & *incarnat*, dont la fleur eſt rouge, blanchâtre, incarnate & moins odorante. Enfin il y a un *petit muguet*, ou *caille-lait*, plante d'un autre genre, dont les tiges ſont menues, rondes & nouées. Il ſort de chacun de leurs nœuds ordinairement neuf feuilles étroites, liſſes ſans velu, diſpoſées en rayon. Les fleurs nombreuſes ſont jaunes, ramaſſée à la cime des tiges, en forme de grappes de raiſin. Chaque fleur eſt d'une ſeule piéce, découpée en quatre partie. Il leur ſuccede à chacune deux graines jointes enſemble. Cette plante eſt vulnéraire & déterſive, bonne pour l'épilepſie. Quelques-uns la font prendre en maniere de thé pour la goutte.

MUID, grande meſure de choſes ſéches, comme bled, orge, avoine, pois, féves, lentilles, ſel, plâtre, chaux, charbon de bois, &c. Le *muid* n'eſt pas un vaiſſeau réel, qui ſerve de regle, mais une eſtimation de pluſieurs autres meſures, telles que

peuvent être le ſetier, la mine, le minot, le boiſſeau, &c. A Paris le *muid* de bled, d'orge, de pois, de féves, de lentilles, & d'autres ſemblables marchandiſes qui ſe meſurent raſes, ſans grains ſur bord, eſt compoſé de douze ſetiers, chaque ſetier faiſant deux mines; la mine, deux minots; le minot, trois boiſſeaux; le boiſſeau, quatre quarts, ou ſeize litrons; le litron eſt de trente-ſix pouces cubiques. Le *muid* d'avoine eſt double de celui du bled, quoique compoſé comme lui de douze ſetiers; mais chaque ſetier d'avoine eſt de vingt-quatre boiſſeaux, au lieu que le ſetier de bled, n'eſt que de douze; enſorte que ſur ce pied, la mine doit être de douze boiſſeaux, & le minot de ſix boiſſeaux, chaque boiſſeau ſe diviſant en quatre picotins; le picotin en deux demi-quarts, ou quatre litrons, & le demi-quart en deux litrons. L'avoine, ainſi que le bled, ſe meſure raſe, ſans grains ſur bord. A Rouen, le *muid* de bled eſt de douze ſetiers, qui en font quatorze de Paris. Chaque ſetier de Rouen ſe diviſe en deux mines, & la mine en quatre boiſſeaux.... A Orléans, le *muid* de bled ſe diviſe en deux mines, & ces deux mines ne font que deux ſetiers & demi de Paris. En Berry, le *muid* de bled n'eſt que de vingt-un boiſſeaux, dont il y en a ſeize au ſetier.

Le *muid de ſel* contient douze ſetiers; chaque ſetier compoſe quatre minots, & le minot quatre boiſſeaux. Le ſel, comme les grains, ſe vend à meſure raſe..... Le *muid de pierre* de Saint-Leu, de Vergele, & autres ſemblables, contient ſept pieds cubes de pierres; deux *muids* font le tonneau..... Le *muid de plâtre* contient trente-ſix facs; & le fac, ſuivant la derniere ordonnance de police, doit être de deux boiſſeaux radés, enſorte que le *muid de plâtre* eſt compoſé de ſoixante-douze boiſſeaux.... Le *muid de chaux* eſt compoſé de quarante-huit minots; le minot contient trois boiſſeaux: le boiſſeau ſe diviſe en quatre quarts, & le quart renferme quatre litrons.... Le *muid de charbon de bois* contient vingt mines, facs ou charges; chaque mine eſt compoſée de deux minots; le minot contient huit boiſſeaux; le boiſſeau ſe diviſe en deux demi boiſſeaux, le demi boiſſeau en deux quarts de boiſſeau; & le quart de boiſſeau en deux demi-quarts de boiſſeau. Le *muid de charbon* ſe meſure ordinairement avec le minot, charbon ſur bord, c'eſt à-dire, qu'on laiſſe quelques charbons au-deſſus du bord du minot, & ſur toute ſa ſuperficie, ſans cependant l'encombler entiérement. Pour le charbon qui ſe vend par les regratieres au boiſſeau, demi-boiſſeau, quart & demi-quart de boiſſeau, il ſe meſure au comble.

MUID, grande meſure des choſes liquides; le *muid de vin* de Paris contient deux cents quatre-vingt pintes, ſelon le réglement de LouisXIII, & ſuivant les ordonnances de Henri IV, trois cents pintes. On jauge tous les vaiſſeaux pour payer le droit d'entrée, & on les rapporte au *muid*, qui doit contenir trente ſix ſetiers, & huit pintes par ſetier. On l'appelle diverſement; en Champagne, *queue*; en Bourgogne, *feuillette*; en Touraine, *poinçon*; en Berry, *tonneau*; en Poitou, *pipe*; en Lionnois, *ânée* ou *botte*; à Bourdeaux, *barrique*, dont les quatre font ce qu'ils appellent auſſi *tonneau*. Le *muid de vin* ſe diviſe en demi-*muid*, en demi-quart ou huitieme de *muids*, ou de quart de *muid*, ou de huit demi-quarts

de *muid*; un *muid* & demi fait une queue d'Orléans, de Blois, de Nuys, de Dijon ou de Mâcon, ou une pipe d'Anjou, qui est égale à la queue. Les trois quarts de *muid* font une demi-queue des lieux ci-dessus, ou un busard ou busle d'Anjou, qui est la moitié de la pipe. Un *muid* & un tiers, ou trois quarts de *muid*; font une queue de Champagne; par conséquent deux tiers de *muid* font une demi-queue, & le tiers du *muid* fait un quartaut, qui est la moitié de la demi-queue, ou le quart de la queue.

MUID, est aussi une mesure de terre qui contient la semaille d'un *muid* de grain. Chaque setier de terre se rapporte environ au setier de Paris.

MULE & MULET, bête de somme, engendrée d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & d'une ânesse. Les *mulets*, venant des provinces réputées étrangeres, doivent les droits d'entrée sur le pied de quatre livres piéce, suivant l'arrêt du 22 Mai 1723. Ceux venant de Flandre, Hainault, Cambresis & Artois, doivent neuf livres, par arrêt du 5 Avril 1740. Quant aux droits de sortie, ils sont de six livres pour les gros, & deux livres pour les petits, & ne sont point défendus à la sortie, comme les chevaux, par décision du 28 Septembre 1741.

MULES-TRAVERSIERES, maladie qui vient aux chevaux. Ce sont des crevasses qui environnent le derriere du boulet, à l'endroit du pli; & souvent au-dessus de ce pli où est la crevasse, il s'en forme quelque autre. Les chevaux sentent de la douleur de cette incommodité, qui n'empêche pas d'acheter un cheval, à moins que la jambe ne soit enflée, quoiqu'aux chevaux de carosse ou de trait, les moindres maux des jambes soient à craindre. Il ne s'agit que de dessécher les *mules-traversieres* d'où découle une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que le cheval fait en cheminant; si la jambe est enflée, on prend une bonne huile de lin bien claire, avec de l'eau-de-vie, autant de l'un que de l'autre. Il faut les agiter dans une phiole jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées; après cela, on en frotte le mal pendant huit jours. Cela n'empêche pas que pendant ce temslà le cheval ne travaille. Si l'enflure continue, on y met dessus de l'emmiellure blanche, ou quelque autre onguent, dont il est parlé pour ce mal. Voyez l'*Ecole de cavalerie*, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

MULETTE EMPELOTTÉE, maladie à laquelle sont sujets les oiseaux de fauconnerie. Si un oiseau a mangé ou avalé quelque chose qu'il ne puisse ni digérer ni rendre, il faut l'abattre à la renverse, & lui séparer doucement les cuisses, puis lui tondre le menu plumage & le duvet, au droit de la *mulette*, & d'un couteau pointu & bien tranchant, y faire une fente en long au droit de la *mulette*, pour, par cette ouverture, la prendre avec des pincettes à bec, & en tirer tout ce qui est dedans, ce qu'ayant fait, on coud promptement la *mulette* avec de la soie cramoisie; ensuite on coud la premiere fente, menant sagement l'aiguille, & par ce moyen l'oiseau sera guéri; après quoi on frotte la couture avec de l'huile d'olive, sans faire autre chose; puis on le paît de cœur de mouton, ne lui donnant qu'un tiers de gorge, lui mettant avec cela un peu de terre sigillée. Il faut le paître légérement pendant quinze ou vingt jours, sans lui donner cure. De la même façon, quand le besoin le demande, on fend la gorge aux oiseaux, & on

leur ôte ce qui eſt dedans, puis on la leur recoud. Voyez au mot *Rendre*, comme on fait rendre le double de la *mulette* aux oiſeaux.

MULLE, *Garance-mulle*. On appelle ainſi, à Amſterdam, dans le commerce de la garance, celle qui eſt la moindre.

MULOTS, petites ſouris qui font leurs trous ſous terre, qui endommagent les racines des arbres, & ſur-tout celles des figuiers, & qui rongent & mangent les plants, ſur-tout les laitues, les melons, & bien d'autres plantes potageres & des fleurs. Pour détruire les *mulots*, c'eſt de faire une petite huche ouverte en-deſſus, ſans fond dans le deſſous, & la poſer ſur une terrine pleine d'eau; & ſur cette huche, on met un peu de paille non battue. Quand les *mulots* viennent ſe promener deſſus; ils tombent dans la terrine & s'y noyent. Le meilleur de tous les piéges qu'on puiſſe tendre aux *mulots*, eſt, ſelon l'auteur de l'*Ecole du potager*, d'élever un chat dans la melonniere, a qui on a ſoin de donner à manger. Quand il y eſt accoutumé de jeuneſſe, il y reſte, & rien n'écarte mieux cette vermine; mais il y a des chats qui mangent les melons, au lieu de les défendre.

MULOTER, ſe dit, *en terme de vénerie*, quand le ſanglier va chercher les cachettes des *mulots*.

MULTIPLE, *en terme d'arithmétique*, ſignifie un nombre qui en comprend un autre pluſieurs fois. Six eſt *multiple* de 2, qui eſt compris trois fois en 6. Douze eſt *multiple de* 3 & 4. Il comprend l'un quatre fois, & l'autre trois, &c. Les *nombres ſous-multiples* ſont ceux qui ſont contenus dans les *multiples*. Ainſi 4 & 6 ſont les *ſous-multiples* de 12 & de 18. On nomme *proportion multiple*, celle qui eſt entre les nombres de cette eſpece.

MULTIPLIABLE; c'eſt ce qui peut être *multiplié*. Toutes ſortes de nombres ſont *multipliables* par eux-mêmes à l'infini.

MULTIPLIANT. Voyez *Multiplicateur*.

MULTIPLICANDE. On appelle ainſi le plus grand nombre, qui, dans l'opération de la *multiplication*, eſt multiplié par le plus petit, que l'on nomme le *multiplicateur*.

MULTIPLICATEUR, ou MULTIPLIANT; c'eſt le plus petit nombre qui ſert à multiplier le plus grand, appellé *multiplicande*. Quand on fait la régle de *multiplication*, on poſe le *multiplicateur* ſous le *multiplicande*; & lorſqu'un nombre ſe multiplie par lui-même, pour faire ſon quarré, le *multiplicateur* & le *multiplicande* ſont égaux; mais ces noms de *multiplicande*; de *multiplicateur* ou de *multipliant*, ne ſont point affectés au plus grand & au plus petit terme des deux nombres dont on forme la *multiplication* dont nous allons parler.

MULTIPLICATION, eſt la troiſieme des quatre premieres régles d'arithmétique. Elle enſeigne à multiplier un nombre par un autre, ou par ſoi même, c'eſt-à-dire, à trouver qu'elle ſomme feroit un nombre qui ſeroit ajouté ou redoublé autant de fois qu'il y a d'unités dans un autre, enſorte que la *multiplication* des nombres, n'eſt, pour ainſi dire, qu'un abregé de l'addition. La *multiplication* de quatre par cinq, fait 20. Quatre fois cinq ſont 20. Comme il y a aſſez de livres qui parlent de la façon d'opérer dans toutes les régles d'arithmétique, nous nous diſpenſons d'en parler dans ce petit ouvrage: voici ſeulement la Table des parties aliquotes & aliquantes de la livre de vingt ſols.

Table des parties aliquotes de la livre de vingt sols.

10 sols font.		. . . .	la moitié de vingt sols.
5 s.		. . . .	le quart.
4 s.		. . . .	le cinquieme ou quint.
2 s.		. . . .	le dixieme.
1 s.		. . . .	le vingtieme.
6 s.	8 d.	. . . .	le tiers
3 s.	4 d.	. . . .	le sixieme.
2 s.	6 d.	. . . .	le huitieme.
1 s.	8 d.	. . . .	le douzieme.
1 s.	4 d.	. . . .	le quinzieme.
1 s.	3 d.	. . . .	le seizieme.
	10 d.	. . . . .	le vingt-quatrieme.
	5 d.	. . . . .	le quarante-huitieme.

Table des parties aliquantes de la livre de vingt sols.

3 sols partie aliquante composée d'un dixieme & d'un vingtieme.
6 s. d'un cinquieme & d'un deuxieme.
7 s. d'un quart & d'un dixieme.
8 s. de deux cinquiemes.
9 s. d'un quart & d'un cinquieme.
11 s. de la moitié & d'un vingtieme.
12 s. de la moitié & d'un dixieme.
13 s. de la moitié, d'un dixieme & d'un vingtieme.
14 s. de la moitié & d'un cinquieme.
15 s. de la moitié & d'un quart.
16 s. de la moitié, d'un cinquieme & d'un dixieme.
17 s. de la moitié, d'un quart & d'un dixieme.
18 s. de la moitie & de deux cinquiemes.
19 s. de la moitié, d'un quart & d'un cinquieme.

MULTIPLICATION des bleds, fruits, &c. il n'y a point de laboureur & de cultivateur, qui ne sçache qu'elle consiste dans l'usage des sels. Les différentes préparations qu'on donne à la terre & aux grains, ne sont que pour communiquer aux uns & aux autres le nître qui est le vrai sel de fécondité, & le précieux baume de vie, qui entretient toute l'harmonie de la nature, dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux. Sans lui tous les mixtes se décomposeroient, & de leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intelligible à ceux qui font valoir leurs biens de campagne, les amendemens que l'on donne à la terre pour faire pousser les grains, les plantes, &c. de quelque espece qu'ils soient, ne sont employés que pour restituer à la terre, ou rétablir les sels qui l'animent; sels que les précédentes récoltes ont emportés avec elles. On ne prépare aussi les grains de semence, que pour qu'ils se charge des sels, dont la premiere action est de couper, d'inciser les enveloppes des différens germes qui sont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent & se développent. La seconde action est de servir à chaque grain, comme d'un aiman pour attirer le nître de la terre, & les influences destinées pour eux. Ces sels sont des parties subtiles de la terre qui, dissoutes par l'humidité, & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les laboureurs & les jardiniers passent la plus grande partie de l'année à amasser & à employer les fumiers des animaux, parce que le sel de leurs urines & de leurs excrémens aide merveilleusement à

la végétation. Par-tout on cherche ce sel si actif & si propre à mettre en mouvement les germes des semences, & à ranimer la nature. On a pour cela recours aux cendres, à la suie, à la colombine, &c. On prépare la terre : on abreuve les semences, afin de recueillir ou de remplacer la substance nîtreuse, noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la saison, ou épuisée par une végétation continuelle. Voilà une idée des soins que les gens de la campagne se donnent. Voyez pour un plus long détail aux mots *Labour* & *Labourage*.

MUNICIPAL, *en terme de jurisprudence*, se dit du droit coutumier qu'on observe dans quelque ville ou province particuliere, & qui n'a point d'autorité dans les autres lieux voisins. Les *officiers municipaux* sont les maires, échevins, consuls, capitouls, & autres magistrats populaires, élus pour défendre les intérêts des villes, leurs droits, priviléges, & y faire observer l'ordre & la police.

MUR : celui qui fait abattre un *mur mitoyen* plus élevé que les *murs* de clôture, doit le faire rétablir à la hauteur qu'il avoit avant la démolition. Un voisin qui fait construire des étables ou des écuries contre un *mur mitoyen*, doit faire faire un contre-*mur* de huit pouces d'épaisseur jusques à la hauteur du rez-de-chaussée de la mangeoire. Les âtres de cheminées ; contre un *mur mitoyen*, doivent avoir un contre-*mur* de tuilots de six pouces d'épaisseur. Pour forge, four ou fourneau, il doit y avoir un demi-pied de vuide entre le *mur* voisin ; & celui de la forge, four ou fourneau, doit être d'un pied d'épaisseur. Les aisances, puits, ont un contre-*mur* d'un pied d'épaisseur. Une terre à fumer & à labourer, joignante un *mur mitoyen*, ou qui appartient à autrui, si la terre est jectisse, c'est-à-dire, plus élevée que celle du voisin, le contre-*mur* doit avoir un pied d'épaisseur ; si elle ne l'est pas, le contre-*mur* ne doit être que d'un demi-pied ; *coutume de Paris*.

MURAIS, mesure de contenance pour le riz & autres légumes, dont on se sert aux Colonies portugaises des Indes-

MURE & MURIER. La *mûre* est un petit fruit que donne le *mûrier*. Il y en a deux especes, la grosse & la petite ; les grosses sont toujours noires & bonnes à manger, les petites ont un suc gluant & douceâtre ; on fait du syrop de *mûres* pour les maux de gorge. Elles conviennent, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins. Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, ôter la soif, donner de l'appétit, & exciter le crachement. Il y a des *mûres sauvages* qui croissent sur des ronces qu'on appelle *mûres de renard*. Voyez *Ronces*. Pour le *mûrier* qui produit la *mûre*, soit noire, soit blanche, c'est un arbre, sur-tout le *mûrier noir*, grand, tortu & noueux, couvert d'une écorce souple & dure, dont le bois est jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues, dentelées en leurs bords, velues, rudes au toucher : les chatons sont verds, lanugineux, portant plusieurs fleurs à quatre feuilles. Le *mûrier blanc* a des feuilles oblongues, moins larges & plus tendres que celles du précédent. Les feuilles du *mûrier* servent de nourriture aux vers à soie. Celles du *mûrier blanc* sont meilleures, parce qu'elles sont plus tendres. On emploie le bois de *mûrier* à faire des cercles & a bâtir des navires.

On éleve le *mûrier* de trois diffé-

rentes manieres, sçavoir de graine, de marcotte & de greffe ; mais on suit ordinairement la derniere méthode comme la plus prompte. Le *mûrier* se greffe sur le châtaignier, le hêtre, le coignassier, le poirier sauvage, l'orme & le peuplier. On prétend qu'étant greffé sur le dernier sujet, le fruit en devient blanc. Les botanistes connoissent encore le *mûrier* à feuille découpée, le *mûrier* à petit fruit purpurin, le *mûrier blanc* à fruit insipide, le *mûrier* de Virginie à fruit rouge.

MURIR, *devenir mûr*, terme usité dans l'agriculture & le jardinage. Les fruits mûrissent chacun dans leur saison ; mais il faut de la chaleur pour les faire *mûrir*, sans laquelle leur maturité est imparfaite. Il y a des expositions où l'on met certains fruits pour les *mûrir*, plutôt qu'ils ne seroient ailleurs. Les figues & les raisins ne *mûrissent* que dans les pays chauds.

MUSARAIGNE. Voyez *Mulot*.

MUSC, parfum d'une odeur très-forte, qui n'est agréable que quand elle est moderée par le mêlange d'autres parfums plus doux. Le *musc* se trouve dans une espece de vessie ou tumeur, que porte sous le ventre, près du nombril, un animal appellé *musc*, ce qui apparemment a donné le nom à la drogue. Cette vessie est ordinairement de la grosseur d'un œuf, & renferme une matiere de sang caillé, presque corrompu. Les forêts des royaumes de Boutan, de Tonquin, de la Cochimchine, sont remplies de ces animaux, semblables à une petite biche, qui portent le *musc*. Les Indiens coupent cette vessie aussitôt qu'ils en ont tué quelqu'un, & la taillent & cousent en forme de rognons, tels qu'on les apporte en Europe. Les marchands épiciers-droguistes vendent le *musc* ou en vessie, ou séparé de son enveloppe. L'usage du *musc* est peu considérable en médecine, sur-tout a cause des vapeurs que son odeur donne aux femmes. Cependant le *musc* fortifie le cœur, rétablit les forces abattues, & raréfie les humeurs grossieres ; mais le fréquent usage du *musc* est capable d'enflammer le sang & les liqueurs. C'est une substance sulfureuse, chargée d'un sel âcre, volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conséquemment causer beaucoup de désordres dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, fruit d'un arbre qui croît particuliérement à Banda, isle des Indes orientales. Il est de la grosseur & de la figure d'une petite péche, dont l'enveloppe extérieure est molle & pleine de suc comme celle de la noix. C'est sous cette enveloppe qu'est le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuse, qui contient le fruit que nous appellons *muscade*. Ce fruit est ovale, brun, tant soit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parsemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable. La meilleure *muscade* est ferme, pesante, & rend une substance oléagineuse, lorsqu'on la perce avec une épingle, ou avec une aiguille.

Les *muscades* sont tant soit peu astringentes, stomachiques, céphaliques ; elles aident à la coction, corrigent l'haleine, soulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui consistent en un esprit éthéré, penétrent & fortifient les parties nobles. Selon M. *Andry*, c'est le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus stomachiques. Ce fruit convient particuliérement avec le poisson, étant rapé par-dessus, & il corrige singuliérement la crudité. Il est bon contre les débilités de l'estomac,

l'estomac, & contre les diarrhées. Elle réjouit le cerveau ; elle arrête le vomissement ; elle corrige la mauvaise haleine, & elle est d'un grand secours contre les défaillances & les palpitations. Elle échauffe, quand on en use avec excès. On confit les *muscades* dans les lieux où elles viennent, comme nous confisons ici les noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. On en envoie par tout le monde ; elles sont fort stomacales. On doit choisir les plus grosses & les plus nouvelles.

MUSCADELLE, espece de poire qui sent un peu le musc.

MUSCADET, vin blanc qui a quelque petit goût de vin muscat, tel qu'on l'attribue au génetin..... En Normandie, on appelle aussi *muscadet* une espece de petite pomme douce dont on fait d'excellent cidre.

MUSCAT, raisin & vin exquis qu'on met au rang des vins de liqueur, qui sent un peu le musc. Le meilleur *muscat* vient de la Provence & du Languedoc, de Frontignan & de la Cioutad. On le cultive dans les jardins & dans les vignes ; il y en a de plusieurs sortes..... Le *muscat blanc* de Frontignan a la grappe grosse & pressée de grains. Il est excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au soleil. Il y a une espece de *muscat blanc* de Piémont, qui a la grappe plus longue, le grain moins serré & le plus onctueux..... Le *muscat de Ribezalte* a le grain plus petit ; son suc est doux, agréable & des plus musqués ; il est sujet à couler. *Le muscat rouge* a le grain plus ferme que le précédent ; il veut beaucoup de soleil pour bien mûrir..... Le *muscat noir* est plus noir que le précédent, & fort presse de grains ; son goût est moins relevé. Il est cependant fort estimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il est assez hâtif..... Le *muscat violet* est d'un noir plus clair, & a la couleur violette. Ses grappes sont fort longues, & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs..... Le *muscat de Malvoisie* est un très-bon raisin & bien musqué. Il est fort commun à Turin, & ne vient pas si bon dans les climats plus tempérés... Le *muscat long*, ou *passe-musqué d'Italie*, est fort gros & très-musqué, excellent en confitures & à manger crud. Il a les grappes très-grosses & longues. Il est rare & curieux, & veut une pleine exposition contre le mur. Nous avons encore le *muscat long* qui est violet. Il est rare, & le *muscat de Jesus*, dont le grain est fort gros & rond ; des plus musqués & des plus rares.

Le nom de *muscat* se donne aussi à plusieurs sortes de poires..... Le *petit muscat* est une sorte de poire qui vient sur la fin de Juin. Elle est d'une grande bonté, si on lui donne le tems du mûrir, dit *la Quintinie*... Le *muscat fleuri*, ou autrement *muscat à longue queue* d'automne, est une excellente poire ronde, roussâtre, médiocre en grosseur. Sa chair est tendre, d'un goût fin & relevé... Le *muscat-robert* fournit presqu'au tems du bon-chrétien musqué : on l'appelle autrement *poire à la reine*. Elle commence à mûrir vers la mi-Juillet ; c'est une poire très-bien faite, qui a la chair assez tendre & fort sucrée. Elle est à peu près de la grosseur du rousselet, & n'a d'autres défauts que celui des poires d'été, qui est d'avoir un peu de marc & de ne durer guères. En revanche elle rapporte beaucoup.

MUSELIERE ; c'est une courroie de cuir, dont on lie la tête des animaux, ou une piéce de fer pour

les empêcher d'ouvrir la gueule ou de mordre.

MUSEROLE, *en terme de manege*; c'est la partie de la têtiere du cheval, qui se place au-dessus du nez.

MUSILITAPAN. Voyez *Masulitapan*.

MUSKOFSKE, petite monnoie d'argent de Moscovie, qui vaut le quart du copac.

MUSQUINIER : nom qu'on donne, en Picardie, aux tisserands qui font de la batiste, de la demi Hollande, du Cambray rayé & moucheté, & quelques autres sortes de pareilles toiles. Ces ouvriers ont une aune particuliere, dont la mesure est irréguliere : on l'appelle *aune de musquinier*.

MUSTACHIO, mesure de Venise pour les liquides, dont les trente-huit font la botte.

MUTSIE, autre petite mesure, dont on se sert à Amsterdam : les huit composent le *mingle*.

MYAGRUM, plante, dont les feuilles sont oblongues, semblables en quelque maniere à celles du pastel cultivé; mais la plûpart sont laciniées, embrassant leur tige par leur base, qui est la partie la plus large, de couleur de verd de mer. Ses fleurs sont petites, à quatre feuilles disposées en croix jaunes. Il leur succede des fruits formés en petites poires renversées, qui contiennent chacun, en leur milieu; une seule semence oblongue, roussâtre. Il y a une autre espece de *myagrum*. On tire de la semence du *myagrum*, par expression, une huile qui est propre pour adoucir les âcretés de la peau.

MYRABOLAN : nous n'avons dit que peu de chose de ce fruit purgatif, en usage en médecine, au mot *mirabolan*; en voici une description plus étendue; il y en a cinq especes; qui viennent sur des arbres entiérement différens. Les premiers nommés *myrabolans* en Europe, à cause de leur couleur, mais *arares* aux Indes, croissent aux environs de Goa & de Batacala. Dans leur maturité, ils sont assez semblables aux prunes de *mirabelle*, mais un peu plus longs & partagés en petites côtes. Leur noyau renferme une petite amande qui a bien du rapport au pignon blanc. On apporte ces *myrabolans* des Indes, ou confits ou secs; mais il en vient de secs en plus grande quantité. Il faut les choisir d'un jaune rougeâtre, longs, bien nourris, relevés en côtes, pesans, difficiles à casser, d'un goût astringent & désagréable. Cette espece est la plus en usage en médecine. L'arbre qui le produit, a la feuille semblable à celle du saule. Ce fruit est verd au commencement, brunit en approchant de sa maturité; & sec, il devient noir comme la plus belle ébene. Les *myrabolans* chébules se trouvent vers Decan & le Bengale où on les nomme *areca*. Il y a un autre *areca* aux Indes, dont l'usage est si commun, qu'on le mâche avec le *bétel*, cette feuille fameuse, dont les Indiens peuvent si peu se passer, que, par clause de leurs contrats de mariage, ils sont obligés d'en fournir à leurs femmes, tant qu'ils vivront ensemble. L'arbre, dont les *myrabolans chébules* sont le fruit, est de la hauteur du pommier. Il a des feuilles comme le pêcher, & des fleurs rougeâtres formées en étoiles. Ils sont assez semblables aux *citrins*, excepté qu'ils sont plus noirâtres & plus longs. Les *myrabolans belleries*, connus parmi les Indiens, sous le nom de *jotins*, se trouvent attachés aux branches de l'arbre qui les porte, en forme de petites gourdes jaunâtres. Ils sont gros comme la noix muscate, & ont un noyau dont l'amande est de-

couleur verte. L'arbre est grand & a des feuilles grandes, vertes & luisantes comme le laurier. Les *myrabolans emblics*, en indien *annuales*, croissent sur un arbre de la hauteur du palmier, qui a des feuilles comme la fougere. Ils sont de la grosseur d'une noix de galle, noirâtres, & comme chagrinés. Cette derniere espece n'a guères d'usage dans la médecine. Aux Indes, on en mange le fruit verd; quand il est sec, il ne sert aux Indiens que pour faire de l'encre, ou pour noircir leurs cuirs, comme nos corroyeurs font ici avec le sumac. Les *myrabolans* de toutes especes doivent les droits d'entrée.

MYRA-BOLES, sorte de myrrhe qui vient d'Arabie, que les Européens tirent des Indes orientales par Surate.

MYRA-GILLOT, autre sorte de myrrhe qui vient des mêmes lieux que la précédente, mais qui lui est beaucoup inférieure, soit pour la qualité, soit pour le prix.

MYRRHE, gomme ou résine qui coule par incision, quelquefois naturellement du tronc & des branches d'un arbre de moyenne grandeur, qui croît dans l'Arabie, l'Egypte, l'Abissinie, & quelques lieux d'Afrique. Elle vient d'un arbre petit & épineux. On l'incise deux fois l'année; la liqueur qui en coule, se reçoit sur des claies ou nattes de jonc qu'on met dessous. Les épiciers-droguistes vendent de la *myrrhe* en larmes qu'ils appellent *stacté en larmes*, & de la *myrrhe onglée*. Le stacté se choisit en belles larmes, d'un jaune doré, claire, transparente, friable, légere, d'un goût amer, d'une odeur forte & désagréable; mais comme cette *myrrhe* est très-rare, l'on n'emploie guères que de la *myrrhe onglée*, qui prend ce nom de petites taches blanches qu'on y remarque, assez semblables à celles qu'on voit quelquefois sur les ongles des doigts. La meilleure est en petites masses ou grosses larmes rouges, claires & transparentes, qui contiennent une espece de liqueur onctueuse; c'est ce qu'il y a de plus excellent dans la *myrrhe*; & c'est le véritable *stacté* des anciens. La *myrrhe* nous vient du Levant, par la voie de Marseille, dans de grosses balles de cuir, de quatre ou cinq cents livres. Elles sont pour l'ordinaire, fourrées & mêlées de quantité d'écorces d'arbre & autres ordures. Cette gomme entre dans la composition de plusieurs sortes d'onguens pour la guérison des plaies; & c'est une des principales drogues, dont on se sert pour embaumer les corps.

MYRRHIS, plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Les feuilles sont grandes, découpées, semblables à celles de la ciguë, souvent marquetées de taches blanches, molles, un peu velues, ayant la couleur & l'odeur du cerfeuil, & un goût d'anis. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges & des branches, composées chacune de cinq fleurs inégales, disposées en fleurs de lys de couleur blanche. Il leur succede des semences jointes deux à deux, grandes, longues, semblables au bec d'un oiseau. Cette plante croît dans les prés & dans les jardins. Elle est propre pour la cachexie, pour l'asthme & l'épilepsie. Sa feuille est aussi bonne que le cerfeuil. Quelques-uns l'appellent *cerfeuil musqué*. Il y a plusieurs autres especes de *myrrhis*.

MYRTE, arbrisseau toujours verd & odorant, dont il y a plusieurs especes. Le *myrte* commun croît quelquefois aussi haut qu'un arbre. Il a ses branches souples & pliantes, son écorce rouge, ses

feuilles un peu longues, toujours vertes, semblables à celles du grenadier. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, blanches, odorantes. Il leur succede des baies oblongues, qui ont quelque rapport aux olives sauvages. On tire des feuilles & du fruit du *myrte* un suc qui est astringent. Il est propre pour ceux qui crachent le sang.... Il y a le *myrte double* qui s'éleve à la hauteur d'un petit arbrisseau. Il pousse des branches toutes revêtues de feuilles semblables à celles du *myrte commun*, qui produisent des fleurs blanches, remplies de feuilles; & cette espece de *myrte* est si féconde, qu'elle fleurit toute l'année. Il veut médiocrement de soleil, une bonne terre, grasse & humide. On le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Le *myrte* se multiplie de deux manieres, de marcotes & de racines éclatées. Dans le premier cas, on choisit les plus belles branches & les plus droites, qu'on épluche par le bas, de tout ce qui peut nuire à la marcote, jusqu'à trois doigts de l'endroit qui doit sortir de terre, lorsque ces branches sont couchées; après quoi, on les couche doucement dans une maniere de rigole qu'on a faite; ensuite on le couvre de terre, & on les arrose; c'est dans le mois de Mars qu'on marcote les *myrtes*. On leve les *marcotes* en Septembre ou Octobre. Les *myrtes* veulent être arrosés souvent pendant l'été. Si l'on multiplie cet arbrisseau de racines éclatées, il faut pour cela en déchausser tout le pied, en choisir la branche qui convient le mieux, la prendre par le bas & l'éclater, puis on la plante en caisse ou en pleine terre. Le printems & l'automne sont les deux saisons où on fait ce travail. Pour bien élever les *myrtes*, on les tond avec des ciseaux de jardinier. On en ôte les branches séches, & celles qui languissent. Cet arbrisseau a les fleurs en maniere de rose; elles sont blanches & odoriférantes.

Voilà les deux especes de *myrtes* que nous connoissons dans nos jardins; mais *Bradeley* dit qu'il y a en Angleterre le *myrte à fleur d'oranger*, le *myrte Espagnol à larges feuilles*, le *myrte de Portugal*, le *myrte double* & le *myrte incarnadin*, à différentes couleurs que les Anglois regardent comme une curiosité; ceux à petites feuilles, dont le même auteur parle, sont le *myrte droit*, le *myrte a feuilles de buis* & *à nid d'oiseau*, & les especes à *feuilles de romarin*. Toutes ces especes se multiplient de boutures, à l'exception du *myrte* à fleur d'oranger, & de celui à fleurs doubles, qui se multiplient beaucoup mieux en couchant leurs branches.

La saison la plus commode pour les coucher, est le mois de Mai; alors il faut, après avoir bien labouré la terre, y coucher les plus jeunes branches & les plus tendres. En les arrosant, elles pousseront racines, & seront en état d'être séparées des meres-plantes au printems suivant; mais si l'on couche les branches d'un an, elles ne prendront pas racine, telle chose que l'on puisse faire. Pour les boutures que l'on veut planter, il conseille qu'elles soient toujours jeunes & tendres, telles qu'on les trouve sur les *myrtes* au mois de Juillet; c'est, dit *Bradeley*, la saison la plus favorable pour les plantes, en détachant les feuilles à la hauteur de deux pouces sur chaque bouture, & les enterrant à cette profondeur, & à un pouce de distance les unes des autres dans un pot rempli de terre légere, où on les arrose souvent, jusqu'à ce qu'elles ayent pris

racines, c'est-à-dire jusqu'à la fin d'Août; ce jeune plant doit rester jusqu'au mois de Mars de la seconde année, avant que d'être transplanté dans des pots séparés; car il risqueroit de périr, si on le remuoit plutôt, parce qu'alors ses petites racines tendres ne suffiroient pas pour attirer l'humidité de la terre autour d'elles, aussi promptement qu'on le voudroit. Mais quand ces plantes ont poussé de nouvelles racines, elles aiment l'eau & veulent être arrosées souvent. Elles se plaisent à l'ombre dans l'été, & poussent alors des tiges beaucoup plus fortes que celles qui sont exposées au soleil.

Le *myrte* se plaît tellement dans l'humidité, que *Bradeley* dit en avoir vu un pot placé dans un bassin plein d'eau à une fenêtre exposée au midi, qui a poussé dans un été quatre fois autant que ceux qui étoient restés en plein air, & a continué de croître de la même maniere pendant plusieurs années, sans qu'on renouvellât la terre du pot, & avec la seule précaution de remettre de l'eau dans le bassin, à mesure qu'il en manquoit; mais les tiges de cette plante étoient trop foibles. Les vieux *myrtes* qui ont été négligés, & dont la tête doit être un peu garnie, doivent être rafraichis par leur racine à la mi-Avril; il faut renouveller leur terre, & couper les branches au sommet, à trois ou quatre pouces de la tige; par ce moyen ils se prépareront à pousser dans le tems où ils croissent naturellement, & feront, l'été suivant, de belles plantes, pourvu qu'on leur donne suffisamment de l'eau & de l'ombre.

Quand on range les *myrtes* ou d'autres plantes, il faut prendre garde de les mettre à l'égout des autres arbres, & de les resserrer trop, ils demandent que l'air circule librement au tour & au-dessus d'eux, sans quoi ils ne pousseroient que des racines menues & foibles. Le *myrte* passe, chez les botanistes, pour une plante vulnéraire & astringente. Les curieux en ont dans leurs jardins, parmi les orangers, & autres arbres précieux. Il croît quantité de ces arbrisseaux en Languedoc & en Provence. Ils sont aussi très-communs en Espagne. Dans ces pays on distingue le *myrte* (c'est le commun) en mâle & femelle. Son fruit, nommé *myrtille*, est verd au commencement, & devient insensiblement noir. Il a en-dedans une graine assez blanche, en forme de croissant, d'une substance solide & fort dure, & d'un goût astringent. Quand ce fruit est encore sur l'arbre, il est succulent & lisse, & ne devient acide & ridé, comme les épiciers-droguistes le vendent, que parce qu'on le fait sécher au soleil pour la commodité du transport. Les *myrtes femelles* produisent les meilleurs myrtilles, & en plus grande quantité. Les myrtilles sont d'un assez grand usage, en France, dans la médecine. Les parfumeurs s'en servent dans leurs parfums, & en tirent une essence. Les teinturiers Allemans en font une teinture bleue. Les Anglois emploient les branches & les feuilles du *myrte* pour tanner les cuirs.

MYTRIDATE, drogue qui sert de remede contre les poisons. Voyez *Mitridate*.

NACARAT DE BOURRE ; c'eſt une des ſept couleurs rouges des teinturiers. Voyez *Teinture.*

NACELLE, petit bateau, ſans mât & ſans voile, dont on ſe ſert pour le paſſage des rivieres.

NACRE DE PERLES, coquille où ſe forment les perles, polie en-dedans, de la blancheur des perles même, & qui a le même éclat au-dehors, quand, avec un tour de lapidaire, on en a enlevé les premieres feuilles qui ſont l'enveloppe de ce coquillage. La *nacre* entre dans les ouvrages de marqueterie & de vernis de la Chine. On en fait divers bijoux, comme étuis & tabatieres. Les jouailliers appellent *loupes* des endroits relevés en demi-rond, qui ſe trouvent quelquefois dans le fond des coquilles de *nacre* ; & ils ont l'adreſſe de les ſcier & de les faire entrer dans divers ouvrages de jouaillerie, comme ſi c'étoit de véritables perles.

NADIR ; c'eſt le point du ciel directement oppoſé au *zénith*, c'eſt-à-dire, au point du firmament, perpendiculaire à notre tête. Nous en changeons toutes les fois que nous changeons de lieu.

NAIN-LONDRINS, draps fins d'Angleterre, fabriqués de pure laine d'Eſpagne, & deſtinés pour le négoce du Levant. Les draps de Carcaſſonne, ſont de la qualité des *nains-londrins*, & ſe vendent à Smyrne, ſous leur nom.

N'ALLER PLUS DE TEMS, expreſſion dont les chaſſeurs ſe ſervent pour ſignifier qu'il y a un jour ou deux que la bête eſt paſſée.

NAMPS. La coutume de Normandie ſe ſert de ce terme, en pluſieurs endroits, pour ſignifier *meubles ſaiſis.* Ce mot, ſuivant un nouveau commentateur, comprend les meubles morts, comme bleds, grains, &c. & les meubles vifs, comme beſtiaux, volailles, &c.

NANNA, ou ANANA, plante de l'Amérique, qui donne un fruit reſſemblant à l'artichaut, mais dont le ſuc eſt le même que celui d'une poire ſucculente.

NANQUE & NANQUI, poids dont les habitans de Madagaſcar ſe ſervent pout peſer l'or & l'argent.

NANTIR ; c'eſt donner des aſſurances pour le payement d'une dette, ſoit en meubles ou argenterie, ſoit en autres effets, ou nature de bien qu'on met entre les mains de ſon créancier. Les uſuriers ne prêtent rien que ſur de bons nantiſſemens, & à gros intérêts.

NAPE, morceau de toile ou de linge, dont on couvre une table, avant que d'y ſervir à manger..... Les bouchers appellent *nape* un morceau de toile blanche de deux ou trois aunes de long, plus ou moins, & de trois quarts de large, qu'ils attachent à la tringle où ils ſuſpendent, avec des allonges, les piéces de viande, à meſure qu'ils la dépecent.

NAPE, *en terme d'hydraulique*, eſt une caſcade, dont l'eau tombe de deſſus une pierre unie & large, & repréſente une *nape.* Les plus belles *napes* ſont les plus garnies ; mais elles ne doivent pas monter d'une grande hauteur, parce qu'elles ſe déchirent.

NAPE DE BLED, ſe dit des bleds ſur racine, quand ils ſont

beaux, & qu'ils couvrent également la campagne.

NAPE; *en terme d'oiseleur*, se dit de la partie la plus déliée d'un filet. Dans un tramail, c'est la *nape* qui est la toile du milieu, qui a de petites mailles de fil délié qui entre dans les grandes mailles, & qui sert à engager le gibier qui entre dedans. Les *napes*, pour les ortolans & les alouettes, ne se font que de mailles à losanges. Elles doivent être faites de bon fil délié, & rondement retors en deux brins. On peut, pour prendre les ortolans, ne donner à la maille que trois quarts d'un pouce de largeur. Pour les alouettes, on en doit faire les mailles d'un pouce de large chacune. Une *nape* doit avoir huit à neuf toises, & on enlarme ensuite le filet. On fait des *napes* pour prendre les canards à mailles à losanges, de trois pouces de large. On fait la levure de trente-cinq ou quarante mailles; la longueur de chaque filet est de dix, onze, à douze toises.... *Nape* se dit aussi de la partie la plus déliée d'un filet.

NAPE, *en terme de vénérie*, est la peau du cerf qu'on étend, quand on donne la curée aux chiens.

NAPHE, nom que les parfumeurs donnent à la fleur d'orange.

NAPHTA, NAPHTE, espece de bitume mou, facile à s'enflammer, qui ressemble assez à la poix liquide par sa couleur, qui est très-noire. Ce bitume est de fort mauvaise odeur. Il y a aussi du *naphta* d'Italie; c'est une espece d'huile claire. qui se trouve dans le duché de Modéne. On la connoît mieux sous le nom d'*huile de Pétrole*. Voyez *Pétrole*.

NARCISSE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui donne une fleur fort agréable. On la divise en *narcisse*, *grand narcisse*, & *narcisse* d'Inde. De la premiere espece il y a le *narcisse anglois*, le *boncore*; celui de *Constantinople*, le *crénélé*, le *jaune*, l'*hémérocale de Valence*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, celui de *Raguse*; le *silvestre ultramontain*, le *sauvage étoilé*, le *tiers de Mathiole*. L'*anglois* a la fleur un peu plus grande que celui de *Narbonne*; le godet jaune est égal par-tout.

Le *boncore* a, au milieu, des feuilles blanches, le godet crêpu & plissé. On lui a donné le nom de *boncore*, parce que celui qui l'a trouvé s'appelloit ainsi.

Celui de *Constantinople*, ou de *Bysance*, aussi appellé *calcédonien*, produit, à l'extrêmité de sa tige, douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaisses; mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le godet.

Le *crénelé* est de deux façons, le *grand* & le *petit*. Le *grand* produit des fleurs en quantité; mais il en coule plusieurs. Les feuilles en sont blanches; au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite fleur jaune, qui, à son extrêmité, à la figure d'un petit cornet.... Le *petit* n'apporte que quatre ou cinq fleurs qui ont six petits cornets qui forment une étoile de la même couleur.

Les *jaunes* ont plusieurs différences; néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles, & le godet d'un jaune doré, & différent seulement en grandeur, en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

L'*hémorocale de Valence* fait sortir, du haut de sa tige, huit ou dix fleurs semblables à celles du *tiers de Mathiole*, qui sont si resserrées, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries, commencent à se flétrir, quand les autres commencent à s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, séparées, & faisant

la figure d'une étoile ; au milieu s'éleve un godet frisé par le bord qui, pour sa longueur, est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t-elle un jour entier. Aussi est-ce pour cela qu'on lui a donné le nom d'*hémérocale*, qui signifie *fleur* ou *beauté d'une journée.*

Le *montagnard tardif* jette trois à quatre fleurs qui ont les feuilles blanches, & plus grandes que celles du *narcisse commun* ; mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une étoile ; elles ont le godet large, couleur de citron, & quelquefois orangé.

Le *narcisse de Narbonne* jette une ou plusieurs feuilles incomparablement plus petites que celles des autres *narcisses*. Il a le godet jaune & grand qui s'élargit. Il a son ouverture faite en forme de cloche.

Celui de *Raguse*, au lieu de petites feuilles blanches, qui, dans les autres, se font au milieu, a un petit cercle jaune, crêpu, avec plusieurs tours qui le remplissent ; & parce qu'il est venu de *Raguse*, le nom lui en est resté.

Le *grand*, ou *Silvestre ultramontain*, est en forme de rose, & ne produit qu'une fleur. Il pousse, dans le milieu, au lieu du godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair, & verdoyantes. Quand elles s'ouvrent & qu'elles se développent peu-à-peu, il semble que ce soit une rose jaune ; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le *sauvage étoilé* donne une fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le *tiers de Mathiole*, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus plate que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches qui étendent six feuilles longues & étroites, séparées les unes des autres, & partagées en étoiles, au milieu desquelles s'élevent le godet ; mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée ; ses fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent, les autres fleurissent.

Toutes ces especes de *narcisses* veulent être cultivées de la même maniere, c'est-à-dire, bien exposées au soleil, dans une terre pareille à celle des jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres, au bout de trois ans on les leve pour en ôter les caïeux qui sont multipliés.

Le *narcisse commun* éleve, entre ses feuilles, une tige à la hauteur de plus d'un pied, portant en sa sommité, une grande fleur à une seule feuille blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, attachées si fortement à cette fleur, que le tout ensemble paroît être une seule piéce. Elle est d'une odeur fort agréable. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit assez gros, triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences noires, presque rondes ; sa racine est bulbeuse. La fleur du *narcisse* est un peu narcotique. Sa racine est détersive & adoucissante.

Les *grands narcisses*, pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *incomparables*, ou *nompareils* ; ce sont le *grand blanc*, le *couleur de citron bordé d'orange*, le *couleur de citron double*, le *jaune doré*, & le *jaune pâle*.

Le *grand blanc* répand ses feuilles & les écarte, & le *petit* les tient plus serrées & plus unies. Ainsi le *grand narcisse blanc*, qui a le godet jaune, ne différe en rien du petit, sinon que celui-ci a les

feuilles plus courtes, & d'une couleur plus vive.

Le *couleur de citron bordé d'orange*, ressemble mieux au *jaune doré*, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il conserve toujours la même couleur. Il a le godet plus grand, bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le *couleur de citron double* jette jusqu'à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours un grand nombre de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plénitude, qu'on lui donne le nom de *grand narcisse* & d'*incomparable*, parce qu'elle renferme toute seule les beautés qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Le *jaune doré* a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies; & bien ouvertes avec le godet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presqu'à la grosseur d'un doigt.

Le *jaune pâle* ne differe du précédent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, séparées & frisées, & que sa couleur, qui est jaune en naissant, changeant peu-à-peu, devient jaune & blanchâtre. Cette sorte de *narcisse* demande une situation médiocrement solaire, & une terre semblable à celle des grands potagers. Elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre pouces d'intervalles. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tubes qu'ils feroient.

Les *narcisses d'Inde*, ainsi appellés, parce qu'ils viennent de ce pays-là, sont le *narcisse écaillé*, le *narcisse de Jacob*, le *narcisse rouge*, le *narcisse sphérique*, le *narcisse vineux-clair*, & le *narcisse de Virginie*. Comme ces especes sont différentes dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-elles être diversement cultivées.

Le *narcisse écaillé*, appellé le plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a dix feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs, d'une couleur incarnate, à demi-ouvertes. De chacune de ses fleurs, il sort trois filets rouges qui ont un chapeau jaunâtre. Quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée; mais sa beauté vaut la peine qu'on la fasse venir. Ce *narcisse* doit plutôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sabloneuse, que dans les planches à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en sont séchées, si ce *narcisse* est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout au tour, & y en ajouter de nouvelles pardessus, de peur que les eaux & le soleil ne lui fassent tort; & s'il est dans des pots, on le doit tirer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

Le *narcisse de Jacob* jette jusqu'à quatre fleurs de six feuilles chacune, de pourpre languissant par le bas, & dégénerant en couleur d'orangé par le haut. Chaque fleur, dans sa forme, ressemble au lys blanc. Il a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en six boutons qui tirent au jaune; & le filet du milieu, plus grand que les autres, paroît d'abord avec sa tige; & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles. Le *narcisse de Jacob* veut être dans un pot, & demande une terre maigre & sablonneuse. On l'enfonce de deux doigts; il a be-

ſoin d'eau & de ſoleil, juſqu'à ce que les premiers froids aient ſéché ſes feuilles; & alors il faut l'expoſer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laiſſer ſans lui rien faire juſqu'au milieu du mois de Mai; alors il faudra ſoigneuſement lever la terre de deſſus, juſqu'à ce que l'oignon ſoit découvert, prenant garde de n'en pas offenſer les racines. Cela fait, on détache délicatement les caïeux de l'oignon que l'on couvre de la terre, puis on l'arroſe juſqu'à ce que la terre ſoit bien détrempée, puis on le met au ſoleil & à la pluie, ne laiſſant pas pour cela de l'arroſer, quand il en a beſoin. On leve rarement, pour le décharger, des petits oignons qu'il faut planter dans des pots à part. On a cependant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, il fleurit beaucoup mieux.

Le *narciſſe rouge*, tirant au lys rouge, autrement appellé *narciſſe-madame*, jette vingt fleurs, & davantage, petites longuettes, & de couleur verdâtre. Elles s'ouvrent l'une après l'autre. Elles ſont pendantes, droites, ſerrées & fort drues. Elles ont la figure d'un lys blanc, & la même grandeur; mais les feuilles en ſont plus preſſées, & moins renverſées. Dans le commencement elles ſont d'un blanc mêlé de rouge. Plus elles vieilliſſent, & plus elles ſe colorent; le fond du dedans eſt blanchâtre, comme par le dehors. Elles ont ſix filets qui ſont auſſi blanchâtre dans le pied, & rougeâtres par le haut, & qui ſe terminent en une petite cime ronde, qui ſemble un petit bouchon. Celui du milieu n'a point de bouton; mais il eſt plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le *narciſſe ſphérique*, ou *ornithogale ſphérique*, connu communément ſous le nom de l'*Indien*, & auſſi ſous celui de *girandole*, pouſſe la fleur avant la tige, laquelle s'élevant petit-à-petit, s'ouvre peu-à-peu à la fin; & on y en découvre pluſieurs qui s'élargiſſent de tous côtés, & font comme une ſphére. Au haut de la tige, s'éleve quantité de filets rouges, avec de petites têtes, comme des coques de tulipes. Entre ſes tiges il y en a qui ſont pendantes, & d'autres qui ſe tiennent droites. De leur extrêmité ſort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoiſi, retrouſſées par-deſſus, & cannelées. La feuille de dehors s'éleve avec ſix filets au milieu, de même couleur, fort agréables à la vue, & couverts de petits chapeaux mouvants; & aſſez grands, qui, tous enſemble, ſe diminuent & prennent une couleur de jaune-brun. Le ſeptieme eſt plus gros que les autres. Il groſſit & ſe retord par le bout d'en-haut, pour faire un bouton couleur de pourpre. Ces fleurs ſont éloignées les unes des autres de l'eſpace de trois doigts ou un peu plus. Elles fleuriſſent l'une après l'autre; & pas une ne s'épanouit, qu'il n'en fleuriſſe une autre à la place. C'eſt au mois de Septembre qu'elles paroiſſent, & elles durent un mois. On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde ſeulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité; c'eſt pourquoi il en faut avoir plus de ſoin que des autres.

Le *narciſſe-vineux clair*, ne diffère du précédent, qu'en ce qu'il a la tête plus foible & plus tortue. Il pouſſe moins de fleurs, & les fait plus petites, & d'une couleur moins chargée. Celui-ci & le *rouge* tirant au *lys rouge*, ſont mieux en pots, qu'en terre maigre & légere. Il ne les faut enfoncer que de trois doigts. On ne les leve que rarement.

Le *narciſſe de Virginie* porte le nom du pays d'où il eſt venu. Dès

qu'il fleurit, il eſt d'un blanc ſale; mais peu-à-peu changeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge-clair. Il répand ſes feuilles comme une tulipe de Perſe, mais un peu plus grandes, ſans jamais les ouvrir. Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre. Il ne veut pas être enfoncé plus avant que de deux doigts. Il faut lui donner un peu de ſoleil, & ne le pas lever ſouvent.

Le *narciſſe* a ſes propriétés en médecine; entr'autres, ſa racine cuite, ſoit qu'on la mange, ou qu'on en boive la décoction, fait vomir. Elle eſt excellente contre la brûlure, pourvu qu'on l'applique promptement avec du miel.

NARD, plante autrement appellée *grande lavande* ou *aſpic*. On la met au nombre des herbes qui entrent dans la compoſition de la thériaque. Voyez *Lavande*.

NARD-CELTIQUE, plante, dont la racine eſt fort longue, rampante, couverte de petites écailles jaunâtres. Ses feuilles ſont petites, oblongues, étroites en bas, larges au milieu, vertes au commencement, enſuite jaunâtres, d'un goût un peu amer. Il s'éleve d'entre ſes feuilles une petite tige aſſez ferme, vers le ſommet de laquelle il ſort des pédicules qui ſoutiennent deux ou trois petites fleurs de couleur pâle. Le *nard-celtique* croît ſur les Alpes & ſur les montagnes du Tirol. Il eſt aromatique, propre pour réſiſter au venin, pour fortifier l'eſtomac & diſſiper les vents.

NARD-SAUVAGE; nom que quelques-uns donnent à l'*aſarum* ou *cabaret*, à cauſe qu'il ſent le *nard*, ou qu'il en a la vertu.

NARWAL, gros poiſſon, ennemi de la baleine, qui habite les mers glaciales. Les Danois, qui en font la pêche, le connoiſſent ſous le nom de *Walrus*. Il porte, ſur le bout du nez, une grande corne droite, qui lui ſert d'arme offenſive. Cette corne, qui eſt très-blanche & auſſi dure que l'ivoire, eſt préciſément celle qu'on a connue long-tems ſous le nom de *licorne*. La pêche de ce poiſſon ſe fait en même-tems & de la même façon que celle de la baleine. On en tire, pour le commerce, trois ſortes de matieres, qui ſont ſa corne, ſes dents & de l'huile. La corne & les dents ſervent à faire les mêmes ouvrages que l'ivoire: on les lui préfére, parce qu'ils ne ſe rouſſiſſent pas ſi aiſément, & qu'ils ſont plus ſolides; auſſi ſont-ils beaucoup plus chers.

NASARA, monnoie d'argent, taillée en quarré, qui ſe frappe à Tunis.

NASSE, engin à prendre du poiſſon, fait d'oſier, en maniere de deux paniers ronds, mais pointus par le bout, enfoncés l'un dans l'autre, dont le ventre eſt enflé en forme de cruche, à l'ouverture eſt une eſpece de bord de quatre à cinq pouces, un peu recourbé en dedans. La *naſſe* ne ſert guères qu'à prendre des écreviſſes. L'ordonnance des eaux & forêts veut que les verges ou brins d'oſier des *naſſes* ſoient au moins à douze lignes de diſtance les unes des autres.... *Naſſe* eſt auſſi un filet propre à prendre du poiſſon & des oiſeaux dans une grange. Voyez *Verveux*.

NATRON, eſpece de ſel noir & griſâtre, qui ſe tire d'Egypte. Il eſt produit dans deux lacs, dont le plus conſidérable eſt ſitué à deux journées d'Aléxandrie. Il y en a auſſi du blanc qui ne différe guères de la ſoude blanche ou du ſalpêtre. On s'en ſert au blanchiment des toiles, mêlé avec d'autres ſoudes. Le peu qu'on en voit en France, vient de marſeille & de Rouen. Voyez *Salpêtre*.

NATTE, tiſſu de paille, de jonc, de roſeau, ou de quelques autres

plantes, écorces, ou semblables productions faciles à se plier & à s'entrelacer. Les *nattes* de paille sont composées de divers cordons, & les cordons de diverses branches, ordinairement de trois. On met aux branches, depuis quatre brins jusqu'à douze, & plus suivant l'épaisseur qu'on veut donner à la *natte* pour l'usage auquel elle est destinée. La paille, dont on fait ces sortes de *nattes*, doit être longue & fraîche : on la mouille, & ensuite on la bat sur une pierre, avec un pesant maillet de bois, à long manche, pour l'écraser & l'applatir. La *natte* de paille se vend au pied, ou à la toise quarrée, plus ou moins, suivant la récolte des bleds. Elles sert à couvrir les murailles & les planchers des maisons. On en fait aussi des chaises & des paillassons.

Les *nattes* de jonc, du moins les fines, viennent du Levant. Il y en a de très-cheres, & travaillées avec beaucoup d'art, soit pour la vivacité des couleurs, soit pour les différens desseins qu'elles représentent. Il vient encore du Levant, de Provence, & d'autres provinces de France, de grosses *nattes* de jonc qui servent d'emballage à plusieurs sortes de marchandises. C'est de ce jonc, qui n'est pas applati au maillet, que les faiseurs de balais font ceux qu'on appelle *balais de jonc*. Les *nattes de palmier* servent à faire les grands & petits cabats, dans lesquels s'emballent plusieurs sortes de marchandises, & s'envoient les figues séches, dont il se fait une grande consommation à Paris.

Les *nattiers* composent, à Paris, une communauté érigée en corps de jurande, qui a ses statuts, même assez anciens. Elle est gouvernée par deux jurés, dont un change tous les ans. Les fils de maîtres sont reçus sans chef-d'œuvre. L'apprentissage est de trois ans. Les fils de maîtres n'en doivent point. Les filles & veuves de maîtres affranchissent les garçons qui les épousent. Les *nattieres* peuvent aussi faire des chaises de paille & les rempailler, mais seulement en *natte*, & non en paille torse, ce qui est du métier de tourneur. Les outils & instrument des *nattiers* en paille, sont la pierre & le maillet pour battre leur paille après qu'elle a été mouillée, afin de la rendre plus pliante & moins cassante ; le treteau avec ses cloux pour tracer la *natte*, c'est-à-dire pour en faire des cordons ; les tringles aussi avec leurs cloux pour bâtir & ourdir les cordons, & l'aiguille pour les coudre & les joindre.

NATURALISATION; *Naturaliser* quelqu'un, c'est le rendre capable de tous les effets civils, comme le sont les originaires François. Ainsi on nomme *naturalisés*, les étrangers ausquels le Roi a accordé des lettres, par lesquelles il leur permet de demeurer dans le royaume pour y jouir des mêmes priviléges dont jouissent les François regnicoles.

NATUREL, dans les manufactures d'étoffes ou de laine, se dit de ce qui ne tient point de l'art les qualités qu'il a.... Une laine de couleur naturelle, est celle qui n'a point été mise à la teinture, & qui n'a que la couleur qu'elle avoit en toison, ou sur le dos de l'animal. . . . Un *drap noir naturel* est celui qui est fait avec de la laine teinte en noir, avant que d'avoir été filée.

NAVÉE, terme qui n'est en usage que dans quelques ports de Normandie, dans le négoce de la saline. Ainsi l'on dit, Une *Navée* de morue, pour dire, Un vaisseau chargé de ce poisson..... *Navée* se dit aussi des batteaux qui voiturent

des pierres ſur les ports de Paris.

NAVET, racine d'une plante qui eſt annuelle, & qui porte le même nom. Il y a le *navet cultivé* & le *navet ſauvage*. Ce dernier à la racine beaucoup plus petite que le *navet cultivé*, & la fleur eſt jaune. Il croît dans les bleds, & on ſe ſert de ſa graine en médecine. Pour le *navet cultivé*, l'auteur de l'*Ecole du potager* le diviſe en *navet commun blanc-long*, *navet rond*, *navet gris*, *navet de Meaux*, *navet de Vaugirard*.

Le *navet cultivé* eſt de figure longue, ou de figure ronde; il vient à Paris d'Aubervilliers, & des autres lieux voiſins. Le rond devient plus gros que le long. La peau en eſt fort blanche. La chair de l'un & de l'autre en eſt douce & tendre, & de fort bon goût. La tige monte à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds. Ses feuilles ſont oblongues, découpées profondément, vertes & rudes. Sa fleur eſt à quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur jaune. Il lui ſuccede une ſilique diviſée en deux loges remplies de ſemences preſque rondes, aſſez groſſes, de couleur rougeâtre. Sa racine, ſuivant les variétés, eſt de forme, de groſſeur & de couleur différente..... Le *navet gris*, ainſi nommé à cauſe de ſa couleur, eſt de forme allongée, & eſt d'un goût un peu plus relevé que le gris; mais, pour l'ordinaire, il n'eſt pas ſi tendre, & eſt ſujet à être véreux.... Le *navet de Meaux* eſt le plus gros & le plus long de tous, de couleur jaunâtre; ſa chair eſt blanche, tendre, d'une ſaveur fort agréable; mais celui qu'on apporte de Meaux eſt meilleur que celui qu'on éleve aux environs de Paris..... Celui de Vaugirard eſt fort commun, & eſtimé pour ſon bon goût. Il eſt de médiocre groſſeur, un peu allongé, d'un blanc ſale, & tirant ſur le gris, du côté de ſa tête.

Il y a le *navet de Berlin*, qui n'eſt pas beaucoup connu, dont parle auſſi l'auteur de l'*Ecole du potager*. Il eſt menu, plus long que rond, blanc, plus hâtif que les autres, paſſe pour le meilleur, à cauſe de ſon goût fort relevé, & parce qu'il eſt parfaitement tendre.

Une autre eſpece de *navet*, nommée auſſi *rave*, eſt connue dans les provinces. Sa couleur eſt blanche, tant en dehors, qu'en dedans; il eſt de figure plate, & ſa circonférence eſt quelquefois auſſi grande que celle d'un chapeau. C'eſt cette eſpece de *navet* qu'on donne à la campagne, aux beſtiaux.

On cultive les *navets* dans les jardins potagers & dans les champs. Cette plante, n'importe de quelle eſpece, veut une terre légere & ſabloneuſe. Ce n'eſt pas que les *navets* ne viennent bien dans les terres fortes, quand elles ſont bien labourées; mais, ſelon *Bradeley*, ſa racine eſt toujours plus douce dans un terrein ſablonneux, que par-tout ailleurs; & elle devient beaucoup plus groſſe, quand la terre approche un peu de la nature de celle qui eſt graſſe. On en peut ſemer ſur couche dès le mois de Février, pour en avoir au commencement de Mai. En ce cas on charge la couche de huit pouces de terreau, pour que la chaleur ſoit conſidérablement amortie; car une couche trop chaude les feroit fourcher. Ordinairement on attend au mois de mars, pour en ſemer en pleine terre, ſoit dans les jardins ou dans les champs, mais dans une terre légere & ſablonneuſes, ſi cela ſe peut; car les terres fortes & humides donnent des *navets* véreux & ſans goût. Au ſurplus chacun ſe ſert du terrein qu'il a; mais ſi c'eſt une terre forte & humide, il faut qu'elle

ſoit bien labourée. Les *navets* ſemés au printems, dans beaucoup de terreins, ne réuſſiſſent pas ſi bien que ceux qu'on ſeme au mois d'Août.

Qand on en ſeme la graine, il faut que la terre n'en ſoit ni trop ſéche, ni trop trempée. La graine de *navet* eſt très-menue. On la mêle avec trois fois autant de cendre ou de ſciure de bois, afin de la répandre le plus également qu'on peut; on ne ſçauroit la ſemer trop clair. Quand cette graine eſt levée, & qu'elle a un certain point de force, on éclaircit ce plant de façon qu'il y ait ſix pouces environ de diſtance de l'un à l'autre. Quand on fait cette opération, on arrache les mauvaiſes herbes. Les maréchais des environs de Paris, qui en connoiſſent l'utilité, y ſont très-exacts; mais dans les campagnes on en ſeme des champs entiers. Il y en a beacoup qui ne prennent pas ce ſoin; ils n'en ſont pas mieux.

On en cultive beaucoup à Limoges, en Auvergne, & dans toutes les provinces de France, moins pour la nourriture de l'homme, que pour l'engrais des beſtiaux. On les ſeme en différentes ſaiſons de l'année, mais principalement à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement du mois d'Août. Il faut profiter, pendant ces deux mois, d'un tems de pluie; car cette circonſtance eſt néceſſaire pour la levée de la graine. On la ſeme ſur une terre bien fumée, & bien préparée par pluſieurs labours. On répand la graine à la main le plus également qu'il eſt poſſible, & on l'enterre avec la herſe, faiſant enſorte qu'elle ne ſoit recouverte de terre que de l'épaiſſeur d'un pouce, ſans quoi elle courroit riſque de ne pas lever.

Si les *navets* ſont trop drus, on en arrache une partie. Quelques-uns, au lieu d'arracher les mauvaiſes herbes, donnent un petit labour avec la houe, ou avec la béquille. On ne peut faire ce labour, ſans arracher beaucoup de *navets*; mais ceux qui reſtent en deviennent plus gros, & il eſt plus profitable d'avoir peu de gros *navets*, que d'en avoir un grand nombre de petits. Après cette façon, ces plantes n'ont plus beſoin d'aucune culture; il faut ſeulement les garantir de l'approche de toute ſorte de bétail, & ſur-tout des cochons qui auroient bientôt tourné tout le champ, pour avoir les racines, dont ils ſont très-friands.

Comme les *navets* réſiſtent à la gelée, on peut les laiſſer en terre pour les faire manger par les beſtiaux. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la pièce, proportionné à la quantité, & on les range dedans. On les couvre enſuite avec du chaume, & ils s'y conſervent parfaitement, pourvu que l'eau de pluie ait quelque écoulement, & que les eaux des terres ne les inondent pas.

On ne parle ici que des *navets* deſtinés pour nourrir & engraiſſer les vaches, les bœufs, & les autres beſtiaux; car ceux qui ſont deſtinés pour l'uſage de l'homme, ces petits *navets* que l'on met dans les ragoûts, ils ſont ordinairement bons deux mois après qu'ils ont été ſemés, & il ne faut pas les laiſſer plus long-tems en terre; car ils ſe cordent, ou les vers s'y mettent, ou les mulots les mangent. On les arrache avec une ſerfouette, s'ils ſont trop gros; & on les enferme dans la ſerre juſqu'au beſoin, après en avoir tordu la fanne. Ceux du printems ſe conſervent pour l'été; & ceux du mois d'Août paſſent tout l'hiver, étant mis dans le ſable.

Les *navets* ont un cruel ennemi

ıns la *lisette*. Cette insecte devore ·s deux oreilles dès qu'elles levent : il n'y a plus de ressource. Il y ı a qui, pour l'écarter, répan- ent de la cendre dessus ou de la ıie de cheminée, à la rosée du ma- n. L'auteur de l'*Ecole du pota- er*, dit l'avoir éprouvé sans succès. l n'y a point d'autre remede que e donner une petite façon à la erre, & de semer une autre grai- e, à qui quelquefois le même sort rrive qu'à la premiere. Dans ce as, il a observé qu'en semant cette raine plus tard dans la terre, cet ısecte, qui commence à se retirer, e la fatigue plus tant.

On se sert de la décoction de *na- et* dans les bouillons propres pour ı poitrine. Cette décoction mêlée vec du sucre, forme un syrop ·on pour appaiser la toux invété- ée & pour l'asthme. Les *navets* se igérent un peu difficilement, sont enteux, & causent quelquefois des bstructions. Ils sont nourrissans, & amolissans, à cause de leur suc, uileux, balsamique, propre à cor- iger les sels aigres des humeurs, & réparer les pertes des parties so- ides. Ils conviennent dans tous les ems aux jeunes personnes d'une omplexion bilieuse, & à celles, lont les humeurs sont âcres & te- ıues, pourvu pourtant qu'elles ient l'estomac bon ; c'est le senti- nent de M. *Lemery*. M. *Andry* lit que le *navet* abonde en un el acide, qui tient le milieu entre e fixe & le volatil, & qui est assez loux. Cette racine n'a rien de mal- ain, pourvu qu'on n'en mange que nédiocrement, sans quoi elle cause les coliques. Les meilleurs *navets*, our l'usage des tables à Paris, sont eux de Vaugirard, & de la plaine Saint Denis. On les mange apprê- és de différentes manieres. On les nange frits; mais ils sont plus sains, implement bouillis dans l'eau, & accomodés avec de beurre frais. Il sont encore assez sains en pota- ge, tant en gras qu'en maigre. Cependant, comme on l'a déja dit, de quelque maniere qu'on les ap- prête, ils ne laissent pas d'être fort flatueux ; c'est le vice général des *navets*, parmi lesquels, comme on l'à dit ci dessus, les raves doivent être comprises. Voyez *Raves*.

NAVET, *parmi les fleuristes*, se dit généralement de la racine de toutes sortes de plantes. On dit, Couper le *navet d'un œilleton*.

NAVETTE, graine d'une espece de chou sauvage que les Flamans nomment *colzat*. On la cultive en Normandie, en brie, en Flandre & en Hollande. Outre qu'on la donne aux oiseaux, on en fait une huile que les bonnetiers consom- ment, & qui sert aussi à brûler. Cette plante vient de semence & vient fort aisément. Il suffit de don- ner deux labours à la terre. On la seme en Mars à champ uni, & à plein champ, comme les bleds. On la herse pour la couvrir, & on l'a- bandonne aux soins de la nature, jusqu'à ce qu'elle soit bien mûte.

NAVETTE, *en terme de manu- facture*, est un outil, dont les tis- serands se servent pour former avec un fil qu'elle renferme, de soie, de laine, de chanvre ou d'autre matiere, la trême de leurs étoffes, toiles, rubans, &c. ce qui se fait en jettant alternativement la *na- vette* de droit à gauche, & de gau- che à droit, transversalement en- tre les fils de la chaîne, qui sont placés en longueur sur le métier. Au milieu de la *navette* est une es- pece de creux que l'on nomme la *boëte* ou la *poche*, & quelquefois la chambre de la *navette*, dans la- quelle est renfermée l'espoulle, qui est une partie du fil destiné pour la trême, lequel est devidé sur un tuyau ou canon de roseau, qui est

une espece de petite bobine sans bord, que quelques-uns appellent *buhot*, & d'autres *canette*. Il y a des ouvriers de la *grande navette*, & des ouvriers de la *petite navette*. Les premiers sont les ouvriers en draps d'argent & de soie, & autres étoffes mélangées; & les autres sont les tissutiers-rubanniers. La *navette* de ceux-ci est différente de la plûpart de celles des autres ouvriers, quoique néanmoins elle leur serve au même usage. Elle est de buis, longue de six à sept pouces, large & haute de douze ou quinze lignes, ferrée par les deux bouts qui se terminent en pointe, & qui sont un peu recourbés, l'un à droit, & l'autre à gauche. La chambre ou cavité dans laquelle se place le canon, est profonde. Ce canon est de buis, avec des bords aux deux extrémités, ensorte que c'est une vraie bobine.

Les plombiers & les marchands qui font négoce de ce métal, appellent *navette* une masse de plomb de la figure à-peu-près d'une *navette* de tisserand. On l'appelle plus ordinairement *saumon*. Voyez *Plomb*.

NAUFRAGE, fracassement ou perte d'un vaisseau, arrivée par la violence des vents & de la tempête, ou par le choc contre des rochers ou des bancs de sable, ou enfin en se brisant à la côte. L'ordonnance de la marine de 1681, & celle en particulier pour la province de Bretagne de 1685, traite des *naufrages*, bris & échouement des vaisseaux sur les côtes du royaume, & de la police qui doit s'observer par les officiers de l'amirauté pour la conservation des effets & marchandises qui en sont sauvés.

NAUFRAGÉ, *Naufragée*, se dit des marchandises qui ont été gâtées par l'eau de la mer dans quelques naufrages.

NAVIGATEUR, s'entend de ceux qui s'appliquent à la navigation, soit sur mer, soit sur les fleuves, les rivieres ou les lacs; mais il ne se dit guères que de ceux qui entreprennent des voyages de long cours.

NAVIGATION, art de naviguer. On a cru, pendant long-tems, que les Tyriens avoient été des premiers à connoître l'art de la *navigation*; mais il est aujourd'hui constant que les Chinois, les Arabes & les Perses l'ont pratiqué long-tems avant eux. Les Tyriens, les Carthaginois, après eux les Vénitiens & les Génois, n'ont été excité à les imiter que par l'appas d'aller chercher eux-mêmes les marchandises précieuses qu'apportoient les Arabes de l'Egypte & de la Phénicie. Les Portugais & les Espagnols ne tarderent pas à suivre l'exemple des Vénitiens & des villes Anséatiques; ils furent suivis par les Anglois & les Hollandois. Ces derniers surtout ont porté la *navigation* jusqu'au dernier point de sa perfection. Elle leur a été d'autant plus avantageuse qu'ils étoient presque sans ressource du côté de leurs possessions en Europe. La *navigation* a paru si utile & si avantageuse au commerce, que tous les souverains se sont empressés de donner des ordonnances, soit pour exciter l'émulation de leurs sujets, en les faisant jouir de certains priviléges, soit pour régler tout ce qui devoit s'observer à ce sujet, tant par les étrangers, que par les bâtimens. Les Anglois sur-tout on fait un acte très-important, qui sert de régle entr'eux, & même aux autres nations, quand elles négocient avec eux.

On peut distiguer trois objets dans la *navigation*, 1° l'occupation qu'elle donne aux gens de mer qui en font le métier, 2° la construction des navires qu'il faut considérer

ſidérer comme une fabrique; 3°. l'utilité qu'elle procure au commerce par le tranſport des denrées & des manufactures, tranſport qui, outre la commodité qu'il donne, devient encore lucratif au peuple qui le fait. *Voyez* les réflexions du Baron de *Bielfeld*, ſur la navigation, & inſérées dans le *Manuel des Négocians*, au mot *Navigation.*

NAVIRE, bâtiment de haut bord propre à aller ſur mer avec des voiles. Il ſe dit, en général, de toutes ſortes de grands vaiſſeaux, à la réſerve des galeres & des autres bâtimens de mer, qui vont à rames & à voiles latines. L'invention des *navires* eſt très-ancienne. Les mythologiſtes l'attribuent au Dédale de la fable, d'autres à Janus; & d'autres, appuyés ſur une autorité reſpectable, regardent Noé comme le premier conſtructeur de *navire.* On diviſe les *navires* en trois claſſes; *navires* de guerre; *navires* marchands; & les *navires* armés moitié en guerre, moitié en marchandiſes. Ces trois ſortes de *navires* ſont preſque d'une égale utilité pour le commerce. Les *nâvires marchands*, ou armés moitié en guerre, moitié en marchandiſe, entretiennent une mutuelle correſpondance entre des nations que la nature ſembloit avoir ſéparées pour toujours; & les *navires de guerre* mettent ceux-ci à couvert de la piraterie des corſaires, ou des incurſions des armateurs pirates. Les *navires* de guerre qui ſervent d'eſcorte aux *navires* marchands, ſont appellés *converves* dans les mers du Levant, & *convois* dans celles du Ponant.

Les *navires* marchands ſont tenus, conformément aux réglemens de la marine de France, de prendre des congés de l'amiral, & de les faire enrégiſtrer au greffe de l'amirauté des lieux de leur départ, avant que de ſortir des ports du royaume pour aller en mer. Les autres *navires* qui ſont armés ou tout en guerre, ou moitié guerre ou marchandiſe, outre le congé, doivent encore obtenir une commiſſion pour aller en courſe, ſans quoi ils pourroient être traités comme forbans. Quant aux *navires* pêcheurs, ceux qui vont à la pêche des morues, harengs & maquereaux, ſur les côtes d'Irlande, d'Ecoſſe & d'Angleterre, de l'Amérique, ſur le Banc de Terre-Neuve, & généralement dans toutes les mers où elle ſe peut faire, ſont tenus de prendre un congé pour chaque voyage; & ceux qui ne vont qu'à la pêche du poiſſon frais, mais avec des bâtimens portant mât, voiles & gouvernail, ſont obligés de prendre auſſi un congé, mais ſeulement tous les ans.

Le bourgeois d'un *navire* marchand, eſt celui qui en eſt le propriétaire, & qui le loue & donne à fret pour porter des marchandiſes; c'eſt à lui de le fournir d'apparaux, d'armes ſuffiſantes & d'artillerie. Ce qu'on appelle l'équipage d'un *navire*, ſont ceux deſtinés, & pour ſa défenſe & pour ſa conduite, comme gens de guerre, & leurs officiers, s'il y en a, matelots, officiers mariniers, garçons, mouſſes, &c. C'eſt au maître d'un *navire* à en compoſer l'équipage, à choiſir, à louer les pilotes, contre-maîtres, matelots & compagnons, ce qui ſe fait néanmoins de concert avec les propriétaires..... Les victuailles d'un *navire* ſont tout ce qui ſert à la nourriture, comme farines, vins, eau, biſcuits, huiles, légumes, &c. Les munitions ſont, poudres, boulets, clouages, chaînes, carreaux, enfin tout ce qu'on appelle *armement.*

La grandeur d'un *navire* s'eſtime par la quantité de tonneaux qu'il peut porter; & cette eſtimation ſe fait par le jaugage du fond de cale

qui eſt proprement le lieu eſſentiel de ſa charge. Le tonneau de mer ſe prend proprement pour deux milliers peſant. Le maître eſt reſponſable de toutes les marchandiſes chargées dans ſon bâtiment, eſt tenu d'en rendre compte ſur le pied des connoiſſemens, & il eſt obligé d'être en perſonne ſur ſon bâtiment, lorſqu'il ſort de quelque port, havre ou riviere. Avant de ſe mettre en mer, il doit laiſſer au greffe du lieu d'où il part les noms, ſurnoms & demeures des gens de ſon équipage, des paſſagers & des engagés pour les iſles, & de déclarer à ſon retour ceux qu'il aura ramenés, & les lieux où il aura laiſſé les autres.

Navire marchand, eſt celui qui va en mer, ſeulement pour le commerce..... *Navire en guerre & en marchandiſe*, eſt celui qui, étant marchand ne laiſſe pas de prendre commiſſion pour la guerre..... *Navire en courſe*, eſt celui qui, étant armé par des particuliers, prend commiſſion pour courir ſur les ennemis de l'état, & interrompre leur commerce ; c'eſt ce qu'on nomme *Armateur*...... *Navire à fret*, eſt celui que le propriétaire loue à des marchands ou autres pour tranſporter leur marchandiſes d'un port à un autre, ou même pour des voyages de long cours.. *Navire de conſerve & de convoi*, c'eſt un vaiſſeau de guerre qui accompagne des *navires marchands* pour les défendre, s'ils ſont attaqués..... *Navire corſaire*, *pirate* ou *fourban*, eſt un *navire*, dont celui qui le monte, n'a commiſſion d'aucun prince, & qui court les mers ; pour piller indifféremment tout ce qu'il rencontre. La peine de mort, eſt chez toutes les nations de l'Europe, le châtiment de ceux qui arment & qui montent de pareils *navires*..... *Navire envictuaillé*, eſt celui qui a toutes les proviſions de bouche & de guerre..... *Navire en charge*, eſt celui qui n'a pas encore ſa cargaiſon entiere ; & *navire chargé*, eſt celui qui l'a complette.... *Navire Terre-neuvier*, eſt celui qui eſt deſtiné pour la pêche de la morue.... Un *navire banque*, celui qui eſt ſur le Banc pour faire ſa pêche ; & un *navire débanqué*, celui qui a fait ſa pêche, ou qui eſt dérivé de deſſus le Banc, à cauſe du mauvais tems.

Les Eſpagnols appellent *navires de regîtres*, ceux à qui le conſeil des Indes a accordé la permiſſion d'y aller trafiquer, moyennant une certaine ſomme, & ſous certaines conditions.... On donne auſſi quelquefois aux *navires* le nom des états, des provinces & des villes où ils ont été conſtruits & équipés. Ainſi l'on dit, *navire Hollandois*, *navire Breton*, *navire Suédois*, *navire Anglois*, &c.

NAVRER, c'eſt, *en terme de jardinage*, donner un coup de ſerpe à un échalas ou à une perche qui n'eſt pas aſſez droite. Ce coup entrant dans la perche ou dans l'échalas, fait qu'ils obéiſſent pour les planter de la maniere qu'on veut. Si vous voulez bien planter cet échalas, dit *la Quintinie*, il le faut un peu *navrer*.

NAUSÉE, envie de vomir, accompagnée de dégoût, d'anxiété d'eſtomac & de ſalive à la bouche. On diſtingue les *nauſées* des vomiſſemens. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

NAZEAUX *de cheval* : il doit les avoir bien fendus & ouverts ; il faut qu'on y voie le vermeil qui eſt au-dedans, lorſqu'il s'ébroue. Les *nazeaux* ainſi ouverts, ne contribuent pas peu à la facilité que doit avoir un cheval pour reſpirer.

NAZEAUX *bouchés par le rhume* ;

c'eſt une maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de proie. Si on ouvre les *naζeaux* d'un oiſeau avec un fer chaud, on tombe dans deux inconvéniens ; le premier eſt qu'on le rend difforme & laid; l'autre eſt qu'en le voulant ouvrir, ſouvent on les bouche davantage ; car l'eſcarre que fait le feu , ferme les conduits pour quelque tems, pendant lequel, l'humeur qui devroit diſtiller du cerveau, s'y retient & rend l'oiſeau plus malade , & quelquefois lui cauſe la mort ; de ſorte que pour éviter ces deux inconvéniens , il faut commencer par lui ôter le rhume. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe & de la pêche.*

NECANÉES ; ce ſont des toiles rayées en bleu & blanc, qui ſe fabriquent dans les Indes orientales.

NEFLE, fruit rond du *neflier* , qui a cinq noyaux fort durs. Les *néfles* ne ſont bonnes que quand elles ſont molles ; en quelques lieux on les appelle *méles*. L'arbre qui les porte eſt de médiocre grandeur. Ses fleurs ſont grandes, à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe de couleur blanche ou rouge. Son fruit eſt gros comme une petite pomme , preſque rond , rougeâtre, & charnu , quand il eſt mûr. Les *néfliers* ſont long-tems à venir, viennent de moyenne auteur , & reſſemblent au prunier , quant à l'écorce & à la nature du bois. Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher. Il y a trois ſortes de *néfliers* , le *néflier ſauvage* qui donne de petites *néfles* ſéches, qui ſont proprement les *méles*. La bonne eſpece eſt le vrai *néflier*. Il a les feuilles larges, devient plus grand , & donne de groſſes *néfles* qu'on appelle de *Saint Lucas* , parce qu'on les cueille à la S. Luc. La troiſieme eſpece, qui eſt la meilleure , la plus rare & la plus curieuſe , a le fruit ſans noyau ; mais il eſt le plus petit & le moins ſec de tous les autres. On cueille les *néfles* en novembre. Elles ne craignent point la gêlée , & ne tombent point de l'arbre , ſi on ne les abat. On les mange ou crues , ou après qu'elles ont mûri ſur la paille , ou confites avec du vin & du ſucre. Les *néfles* ſont rafraîchiſſantes, deſſicatives & aſtringentes , d'un goût âcre , ſur-tout quand elles ne ſont pas mûres. Elles ſont moins aſtringentes , moins nuiſibles à l'eſtomac, & plus aiſées à digérer , quand elles ont atteint leur maturité. On doit les choiſir groſſes , bien mûres , d'une bonne chair, tendres & moëlleuſes , d'un goût doux & agréable. Elles arrêtent le cours de ventre ; elles fortifient l'eſtomac , & appaiſent les vomiſſemens. Les *néfles* priſes avec excès ne ſe digérent pas facilement; elles accablent l'eſtomac , & empêchent la coction des alimens. Elles contiennent beaucoup d'huile , de ſel acide terreſtre & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux, & à ceux qui ont l'eſtomac foible, pourvu qu'on en uſe modérement. On fait des compotes de *néfles* ; & on choiſit celles qui ſont bien mûres. On en ôte les ailes, on fait fondre de bon beurre frais à la poële, un peu plus que roux : on y paſſe les *néfles* ; on les y laiſſe bien bouillir. Quand elles ſont aſſez cuites , on y met du vin rouge , environ demi-ſetier. On fait bouillir le tout, enſorte que cela faſſe une eſpece de ſyrop. On les tire enſuite , & on les ſert poudrées de ſucre.

Le *néflier* eſt aſſez eſtimé. Il n'y a guères de maiſon de campagne qui n'en ait. Il vient fort bien dans les jardins & dans les champs , à l'humidité & au froid. Quoiqu'il aime l'air temperé , & la terre graſſe & ſabloneuſe, le plus ſûr eſt de le

mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide, ni trop séche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altéreroit; c'est pourquoi il réussit jusque sur le bord des ruisseaux. On le plante en Novembre, soit de plants enracinés, ou de boutures. On l'éleve de noyaux en terre bien fumée; & pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espece, sur poirier, pommier ou coignassier, &, ce qui est le meilleur & le plus ordinaire, sur l'épine verte; mais quand on l'ente sur pommier franc, ou sur coignassier, les *néfles* en sont plus grosses & meilleures. On le greffe au mois de Mars en fente, ou en écusson à la S. Jean. La greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre. On leve les *greffes* plutôt sur le milieu du *néflier*, que sur les sommités de l'arbre. Il faut pourtant prendre les *greffes* à l'extrémité des branches d'une ou deux féves; celles qui ont deux féves valent mieux, sur-tout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere féve. Ces deux anneaux sont les marques de certaines fibres transversales, qui arrêtent la vivacité de la féve, & font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribue sagement, & forme des productions complettes. Les trois premieres années, il faut labourer les jeunes *néfliers* trois fois par an, & ensuite une fois ou deux, comme les autres arbres. Quand le *néflier* est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres. *La Quintinie* avertit que les *néfliers* ne doivent point être mis en lieu de parade. Ce n'est point un fruit assez précieux pour cela; ni même pour avoir besoin d'en planter beaucoup.

Le bois de *néflier* se débite en morceaux de trois ou quatre pouces en quarré, sur seize ou dix-huit pouces de longueur. Quand il est débité de cette maniere, on en fait des chevilles & des fuseaux pour les rouets & les lanternes des moulins, aussi bien que des outils pour les menuisiers.

NEGOCE, commerce ou trafic de marchandises ou d'argent. Cette profession est très-honorable en Orient; les plus grands seigneurs, même les Rois, l'exercent quelquefois en personne, mais toujours par leurs commis. En parcourant l'histoire de diverses nations de l'Europe, on trouve que le gouvernement a toujours donné ses soins au *négoce* & à la navigation. L'Angleterre & la Hollande sont celles qui se sont adonnées le plus au *négoce*, celles qui en ont tiré les plus grands bénéfices, & celles où le *négociant* est le plus honoré & le plus ménagé. L'Angleterre, par son commerce maritime, a trouvé les moyens de se donner une marine guerriere, & la Hollande ne doit sa liberté qu'à son commerce & à son industrie. Depuis très-long-tems le gouvernement de France a cherché à inspirer les mêmes sentimens aux nobles de ce royaume. L'ordonnance de Louis XIII, du mois de Janvier 1625, porte que les marchands grossiers, qui tiennent magasin, sans vendre en détail, & autres marchands qui auront été échevins, consuls, gardes de leur corps, pourront prendre la qualité de *nobles*. Des lettres-patentes du même Roi, datées du mois de Mars 1638, confirmées par d'autres, du mois de Décembre 1643, permettent aux prévôt des marchands & échevins de la ville de Lyon, de faire le *négoce* & trafic,

tant de l'argent, par forme de banque, que de toutes marchandises en gros, sans que cela soit réputé acte dérogeant aux priviléges de la noblesse à eux accordés. Louis XIV, par son édit du mois d'Août 1699, veut que tous les gentilshommes puissent par eux, ou par personnes interposées, entrer en société, & prendre part dans les vaisseaux marchands, &c. sans qu'ils soient censés & réputés déroger à la noblesse, pourvu toutefois qu'ils ne vendent point en détail. L'ordonnance de 1681, celle de 1684 pour la province de Bretagne, permet aux nobles de faire construire & acheter des navires, & de faire le commerce de mer, sans que pour cela ils soient réputés faire acte de dérogeance à la noblesse. Par l'édit du mois de Décembre 1701, il n'y a que les nobles revêtus des charges de la magistrature, à qui il n'est par permis de faire le commerce en gros. Enfin dans tous les édits & déclarations données en France pour l'établissement des grandes compagnies de commerce, il est spécifié qu'elles seront composées de tous ceux des sujets du Roi, qu'ils voudront y entrer, de quelque qualité & condition qu'ils soient, sans que pour cela ils dérogent à leur noblesse & à leurs priviléges; & Louis XV, pensant comme les Rois ses prédécesseurs, n'est occupé qu'à faire fleurir le rommerce dans ses états par l'émulation qu'il excite parmi les négocians, soit en leur accordant de belles prérogatives, soit en décorant du titre de *noblesse* ceux qui se sont les plus distingués dans le *négoce*.

NÉGOCIANT. Il y a de la différence entre le *négociant* & le marchand. Celui-ci ordinairement se borne à un détail de certaines marchandises qu'il achete en gros & qu'il débite; l'autre au contraire est sans cesse occupé des différentes branches du commerce de l'état où il réside; & il cherche les moyens de faciliter l'exportation des marchandises de son pays, avec tout le plus grand avantage qu'il lui est possible, & de se passer, autant qu'il se peut, de celles de ses voisins, ou au moins de n'en tirer que pour ensuite les exporter chez l'étranger. Un *négociant*, tel qu'on vient de le dépeindre, est l'homme de sa nation. Il l'alimente, il en augmente les forces, & il la fait fleurir. Sans remonter à ces siécles reculés qui ont fourni tant de *négocians* célébres sous différens climats, qui les ont enrichis en augmentant leurs forces, l'Europe partagée en tant d'états, dont le plus grand nombre ne s'occupent que du négoce, donne tous les jours des exemples de l'utilité du négoce; & l'on doit convenir que les nations & les souverains qui ne regardent pas comme incompatibles le négoce & la noblesse, pensent en hommes sages & en législateurs éclairés.

NÉGOCIATION, se dit du commerce des billets & des lettres de change, que l'on fait dans les bourses & sur les places de change; c'est par l'entremise des agens ou courtiers de change, que la plûpart des *négociations* des billets & lettres de change se font.

NÉGOCIER, TRAFIQUER, COMMERCER. Les marchands *négocient* en différentes marchandises. Les banquiers *négocient* en argent, en billets & lettres de change. On *négocie* une lettre de change, en la cédant *au pair*, *avec profit* ou *avec perte*. On *négocie au pair*, quand on reçoit précisément la somme contenue dans la lettre de change; on *négocie avec profit*, quand le cédant reçoit plus que ne porte la lettre; on *négocie avec perte*, quand

on cede une lettre de change pour une somme moindre que celle qui y est exprimée.

NEGRES, peuples d'Afrique, dont le pays a son étendue des deux côtés du fleuve Niger, qu'on appelle *Nigritie*. Ce sont ces mêmes *Négres*, dont les Européens font commerce depuis quelques siécles. Ils les tirent de Guinée & des autres côtes de l'Afrique, pour les transporter en Amérique & aux isles Antilles, où ils sont employés à la culture des sucres, du tabac, de l'indigo, &c. Ce commerce se fait par toutes les nations qui ont des établissemens dans les Indes occidentales, particuliérement par les François, les Anglois, les Portugais, les Hollandois, les Suédois & les Danois; c'est la compagnie du Sud en Angleterre, qui, depuis la paix d'Utrecht, en 1713, en fournit aux Espagnols. Les meilleurs *Négres* se tirent du Cap-Verd, d'Angola, du Sénégal, du royaume des Jaloffes, de celui de Galland, de Damel, de la riviere de Gambie. Ces *Négres* font la principale richesses des habitations des isles. On nomme *Négrillon* & *Négrillone* les petits *Négres* de l'un & de l'autre sexe, qui n'ont pas encore passé dix ans.

NEGRES CARTES, émeraudes brutes de la premiere couleur, fort estimées, & qui passent pour les plus belles de ces sortes de pierres.

NEGRILLO, espece de pierre métallique, ou minerai qui se tire de quelques mines d'argent du Chili. Il est noir, assez semblable au mâche-fer. Quand il est mêlé de plomb, on le nomme *plomo-ronco*.

NEIGE, météore aqueux, qui se forme en la moyenne région de l'air, d'une vapeur congelée, qui tombe sur la terre en menus flocons, d'une blancheur excessive. La *neige* qui tombe sur la terre dans les mois de décembre & de Janvier, fait un bien infini aux terres ensemencées. Quand la *neige* est sur la terre, les oiseaux sont inquiets où trouver de quoi manger; ils cherchent les endroits qui en sont découverts, comme les granges, les écuries, & les maisons de ceux qui demeurent à la campagne Il y a une maniere très-commune & très facile de les prendre, qui amuse; c'est de choisir un endroit en vue des oiseaux, à vingt ou trente pas éloignés d'une porte d'où on les verra, sans qu'ils s'en apperçoivent. Dans cet endroit choisi, on ôte de la *neige* environ l'espace de six ou sept pieds de long; cela fait, on a une table sous laquelle on met un bâton posé en penchant, appuyé sur une tuile ou une pierre plus unie. A ce bâton est attachée une corde; & quand on voit beaucoup d'oiseaux sous cette table manger le grain qu'on y a répandu pour les y attirer, par le moyen de cette corde, on fait tomber la table sur eux.

NEMBROS, espece de safran, qui vient d'Egypte; il est fort estimé. Il y en a un autre qu'on nomme *saïd*.

NENUPHAR, plante aquatique, qui vient dans les marais & dans les étangs; ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables a un fer de cheval, nâgeant sur l'eau, & soutenues par de longues queues. Ses fleurs sont blanches, un peu odorantes, composées de plusieurs feuilles disposées en rose, attachées à de longs pédicules. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit rond, partagé en plusieurs loges remplies de semences noirâtres; sa racine est fort grosse, blanche endedans, fongueuse, couverte d'une écorce noire. Elle est adoucissante: on s'en sert dans l'ardeur d'urine,

& dans l'inflammation des reins. On fait un ſyrop des fleurs du *nénuphar*, qui eſt un peu ſomniſere.

NEPETA, plante appellée auſſi *herbe aux chats*. Voyez *ce mot*.

NEPHRETIQUE, eſpece de colique, affection inflammatoire des reins, douleur conſidérable dans les urines, qui répond quelquefois dans tout le bas ventre. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

NEPHRETIQUE, pierre précieuſe, aſſez ſemblable au jaſpe, de couleur griſe, mêlée d'un peu de bleu, quelquefois de blanc & de noir. La *néphrétique* différe du jaſpe en ce qu'elle eſt plus dure, & que jamais elle n'a de rouge. Quand on la polit, & qu'on la réduit à l'épaiſſeur du petit doigt, elle a un jour obſcur, & eſt à demi-tranſparente. Cette pierre eſt fort chere, à cauſe de l'admirable vertu qu'on croit qu'elle a contre la gravelle. Elle vient de la nouvelle Eſpagne. On en trouve auſſi en Bohême & en Eſpagne.

On donne auſſi le nom de *néphrétique* à une ſorte de bois médicinal qui croît dans la nouvelle Eſpagne, & principalement dans le royaume du Méxique. On le dit ſouverain pour la *colique néphrétique*. L'arbre eſt de la grandeur de nos poiriers, & a des feuilles comme celles des pois chiches, mais plus petites. Le bon bois *néphrétique* doit être mondé de ſon écorce & de ſon aubier, d'un goût amer, & d'un jaune rougeâtre.

NERF DE BŒUF, *nerf ſéché*, qui ſe tire de la partie génitale de cet animal. Quand il eſt réduit en maniere de filaſſe longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines groſſes cardes de fer, il s'emploie par les ſelliers à nerver avec la colle forte les arçons des ſelles, & les panneaux de chaiſes & carroſſes. Il entre auſſi dans la fabrique des battoirs propres à jouer à la paume.... Les relieurs appellent *nerfs*, les ficelles ou petites cordes qu'ils mettent au dos de leurs livres, & ſur leſquelles ſe couſent & s'arrêtent les cahiers, dont ils ſont compoſés.

NERF, *Nerfure*, maladie qui ſurvient ordinairement aux chevaux, dans les courſes violentes & dans les mouvemens précipités qu'on leur fait faire, comme auſſi dans les chemins pleins de cailloux, ou dans les ornieres, lorſqu'on les preſſe trop. Ils s'attrapent des pieds de derriere les *nerfs* de devant; il s'y fait une contuſion qui fait enfler la partie, & qui y cauſe une dureté. Si l'accident eſt arrivé ſans qu'on l'ait vu, & que l'on ne ſçache point l'endroit *féru*, il faut le chercher en portant la main le long du *nerf*. Si l'on y trouvoit de l'enflure & de la douleur, c'eſt-là où eſt le mal. S'il eſt récent, le meilleur reméde eſt de le frotter avec de l'huile d'olive fort chaude, & préſenter une pelle rouge vis-à-vis, pour la faire pénétrer. Il faut continuer à en mettre tous les jours de nouvelle pendant une demi-heure, & ce reméde opérera très-bien; mais quoique la douleur ſoit ôtée, la partie reſte affoiblie; c'eſt pourquoi il la faut laiſſer rétablir par le repos. Lorſque le mal eſt envieilli, on fait fondre de la poix noire dans une grande cueillier de fer: on la fait bouillir, puis on l'ôte du feu. On y ajoute peu-à-peu de la farine fine de froment, on remue le tout pour épaiſſir la poix; étant aſſez épaiſſe; on la laiſſe à demi-refroidir; enſuite on en fait un emplâtre ſur la peau, qu'on applique ſur la nerfure, après avoir raſé le poil de deſſus. Il faut après promener le cheval, & laiſſer tomber l'emplâtre de ſoi-même. Si le cheval

ne guérît pas, on y applique un second emplâtre. S'il reste une enflure après que l'emplâtre est tombé, il faut se servir d'un onguent pour résoudre; & si tous ces remédes ne réussissent pas, & qu'il y ait enflure à la partie, le plus sûr est de donner, sur la nerfure, cinq ou six raies de feu, du haut en bas & non en travers, & un peu de cirouenne par-dessus.

NERINDE, toile de coton blanche qui vient des Indes orientales. C'est une espece de bassetas, étroite & assez grossiere.

NERPRUN, arbrisseau qui croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un arbre. Son bois est jaunâtre, ses branches garnies de quelques épines pointues, comme celles du poirier sauvage; ses feuilles sont assez larges, vertes, environnées en leurs bords de petites dents très-menues. Ses fleurs sont petites & de couleur herbeuse. Il leur succede des baies molles, grosses comme celles du geniévre, remplies d'un suc noir, tirant sur le verd, & de quelques semences jointes ensemble. Les baies du *nerprun* sont purgatives, & très-propres pour plusieurs maladies chroniques. On s'en sert dans la goutte, dans l'hydropisie, dans la paralisie & dans la sciatique. Leur usage le plus ordinaire est d'en faire un syrop. Les teinturiers les emploient pour la teinture.

NERVER UN LIVRE, *chez les relieurs*, c'est en dresser les nerfs sur le dos, & les fortifier avec de bonne colle & parchemin, ce qu'on appelle autrement *endosser un livre*..... *Nerver*, se dit aussi de plusieurs ouvrages sur lesquels, pour les fortifier, on applique avec de la colle, des nerfs de bœuf battus & réduits en une espéce de filasse.

On appelle, dans la librairie, *la nervure d'un livre*, ces parties élevées qui paroissent sur le dos d'un livre, & qui sont formées par les nerfs ou cordes qui servent à les relier..... *Nervure* est aussi un petit cordonnet d'or, d'argent, de soie, ou d'autre matiere que les tissutiers-rubaniers font, & que les marchands merciers vendent pour mettre sur les coutures des habits; ce qui y fait une sorte d'ornement.

NESLE, ancienne monnoie de billon, qui valoit en France quatre deniers, & qui avoit cours vers le milieu du dix-septieme siécle.

NET, se dit de ce qui est pur & sans mélange, comme du café, du riz, du bled, qui ont été criblés, du poivre, du girofle dont on a ôté les ordures.... Les marchands jouailliers disent qu'un diamant est *net*, quand il n'y a ni pailles ni gendarmes. Le crystal *net* est celui qui est tout-à-fait transparent. Les pierres précieuses, glaceuses & cassidoineuses sont celles qui ont des taches, de nuées, & qui ne sont pas tout-à-fait *nettes*. . , . *Net*, se dit encore de ce qui reste, après qu'on a ôté la tare *nette* hors de tout emballage... Enfin *net* se dit dans les affaires qui sont claires, & ne sont point embrouillées.... *Net provenu*, est une expression dont les négociants se servent pour marquer ce que quelque effet a rendu, tous tares & frais déduits.

NEVEL, petite monnoie de bas aloi, dont on se sert le long de la côte de Coromandel. Huit à neuf font le fanon, & quinze fanons la pagode.

NEUF, se dit d'une toile, d'une étoffe, d'un habit qui n'ont pas servi. Il est défendu aux maîtres fripiers, & aux maîtres savetiers de travailler en *neuf*.

NEUF, dans le commerce se dit du bois de chauffage qui vient en bateau, & qui n'a point flotté.

NEUF, nombre impair, & qui eſt le dernier de ceux qui, en chiffre commun ou arabe, s'écrit ainſi 9, en chiffre de finance ix, & en chiffre romain IX.

NEURE, petit bâtiment hollandois, qui ſert à la pêche du hareng; c'eſt une eſpece de flûte d'environ ſoixante tonneaux.

NEUSTRE', ancien nom d'artiſan qui fait & qui vend les meubles; il ſe trouve dans les ſtatuts des courtes-pointiers, communauté réunie, en 1636, à celle des tapiſſiers qui conſervent aujourd'hui la qualité de *courtepointiers-neuſtrés*. Voyez *Tapiſſier*.

NEUVAINE, meſure pour les bleds, en uſage dans la principauté de Dombes. Cent *neuvaines* font 112 ânées de Lyon.

NEUVIEME, partie d'un tout diviſé en neuf parties égales. La verge ou zard d'Angleterre, qui eſt une meſure de longueur, contient ſept *neuviemes* d'aunes de Paris.

NEZ, *en terme de chaſſe*; on dit qu'un chien eſt *haut de nez*, quand il va requerir ſur le haut du jour, qu'il a le *nez fin*, lorſqu'il chaſſe bien dans les chaleurs & dans la pouſſiere; & qu'il a le *nez dur*, lorſqu'il entre mal-aiſément dans la voie.

NIAIS, *faucon niais*, eſt celui qu'on a pris au nid, & qui n'eſt point encore ſorti.

NICOTIANE, TABAC, HERBE A LA REINE, &c. noms qu'on donne à une plante qui vient originairement de l'Amérique, qui deſſéche le cerveau & fait éternuer. On lui donne diverſes préparations, pour la prendre en poudre par le nez, ou en machicatoire par la bouche, ou en fumée avec une pipe. On lui a donné le nom de *nicotiane*, de celui du Préſident Nicot, qui l'envoya en France, pendant qu'il étoit ambaſſadeur en Portugal, en 1560. Il y en a deux ſortes, la *nicotiane à larges feuilles*, & la *nicotiane à feuilles étroites*. Le mauvais uſage de cette berbe eſt mortel.

NIELLE, petite pluie froide qui tombe en eſpece de grêlon. . . . . *Nielle* eſt auſſi un brouillard ou roſée, ou eſpece de rouille jaune, qui gâte les bleds qui ſont prêts à mûrir, en s'y attachant, & en les noirciſſant. La *nielle* ſe met auſſi ſur le pied & ſur les feuilles des melons, ſur la chicorée, ſur les concombres, & elle les fait périr.

Le *grain niellé* n'a preſque que l'écorce. Il eſt noir, & ne vaut rien à manger; qui pis eſt, il noircit & mouchette le bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre. Un ſeul *épi niellé* eſt capable de noircir tout un ſetier de bon bled. Pour peu que le ſoleil ait donné par-deſſus la *nielle*, le grain n'eſt plus que du charbon; de ſorte que la *nielle* eſt bien plus à craindre que l'ivraie, parce que du moins une partie de l'ivraie ſert pour la volaille.

La *nielle* enleve nos eſpérances, quand nous ſommes à la veille d'une heureuſe récolte; mais la *nielle* n'eſt à craindre que depuis la fin de Mai, juſqu'à ce que la moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'été qui attire de la terre des exhalaiſons impures & groſſieres qui retombent en *nielle*, ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever, & ſe diſſiper comme les autres vapeurs. On appelle la *nielle*, en bien des endroits, *brouines* ou *bruines*, parce qu'elle *brouit*, c'eſt-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis. En d'autres, on l'appelle encore *verglas*, parce que c'eſt effectivement un *verglas d'été*.

On vient à bout d'empêcher les funestes effets de la *nielle*, en la faisant tomber de dessus les épis avant que le soleil ait donné dessus. Pour cela, deux personnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de grosseur, & longue d'environ quarante pieds; puis la tenant chacun par un bout, bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-dessus de la terre, la passer & repasser sur les *bleds niellés*. Comme cette corde agitera beaucoup les tiges & les épis, elle fera tomber la *nielle*. Il faut faire ce travail le plus vîte que l'on peut, avant que le soleil paroisse, & y employer tout son monde pour faire la même chose en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas, à la vérité, suffire à les sauver tous; mais c'est toujours un grand avantage, que d'en conserver une partie. On n'a qu'à commencer par les champs qui promettent le plus.

Quand on a du *bled niellé*, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, il faut le bien laver, avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la *nielle*, & faire par conséquent un pain fort blanc, il faut avoir une espece de blûteau, qui, au lieu de soies & d'étamines, sera environné de lames de fer-blanc, piquées & toutes percées du même côté, à peu-près comme une rape, dont le côté rude & mordant, sera en-dedans du cylindre du bluteau. A mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remue, ses taches noires, & tout le mauvais s'attachent à la rape, & on a du reste un grain très-pur. Ainsi cette machine est très-commune pour ôter toute la *nielle du bled*, & la dépense est peu de chose pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des laboureurs qui, avant que de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font aussitôt sécher au soleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le tems de le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec. D'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & séché au soleil, perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les meûniers & les boulangers le connoissent très-bien au maniement. Il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme on a dit, pour clarifier en peu d'heures, le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacun un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra trente livres de bled, puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la *nielle*, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau; ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoueront bien fort pour en ôter la poussiere & les ordures qui y sont attachées. Ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé le bled moucheté qu'on veut vendre, ou faire moudre.

NIELLE, ou NIGELLE, est aussi une plante, dont il y a plusieurs especes; celle qui est en usage en médecine pousse des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont médiocrement larges, vertes, découpées & menues; ses fleurs sont placées aux sommités de ses rameaux, grandes séparées l'une de l'autre, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose de couleur blanche. Il leur succéde des fruits membraneux, assez gros,

divisés en plusieurs loges, qui renferment des semences noires ou jaunes, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant. On se sert de cette sémence pour résoudre & pour faire sortir le flegme des poumons, pour augmenter le lait des nourrices, &c. *Bradeley* parle d'une *nielle romaine*, qui est une plante annuelle, qui mûrit dans les mois de Juin & de Juillet, & produit des fleurs sur des tiges qui s'élevent de terre d'un pied & demi de haut.

NILLAS, étoffe d'écorce mêlée de soie, qui vient des Indes.

NILLE, *en terme de vigneron*, est une sorte de petit filet qui sort du bois de la vigne, lorsqu'elle est en fleur.

NIOU, mesure de longueur, chez les Siamois, qui revient à un pouce moins un quart de pied de Roi.

NITRE; c'est, selon M. *Lemery*, dans son Cours de chymie, un sel acide aërien ou empreint des esprits de l'air, qui le rendent volatil. Il se tire des pierres que donne la démolition des vieux bâtimens. On en trouve dans les caves, & dans plusieurs autres lieux humides. Le salpêtre se fait aussi quelquefois par l'urine des animaux qui tombe sur des pierres ou des terres. On trouve encore, dans les tems secs, dans les pays chauds, du salpêtre naturel, attaché contre des murailles & des roches en petit crystaux. On les sépare en *houssant* doucement ces lieux avec des balais; & l'on appelle, par cette raison, ce salpêtre, *salpêtre de houssage.* On prétend que c'est le meilleur qu'on puisse employer dans la composition de la poudre à canon & des eaux fortes. On le préfére à celui qui nous vient des Indes orientales où l'on assure qu'on le voit s'élever de certaines terres désertes & stériles, en crystaux blancs, aussi près l'un de l'autre que le sont les herbes, dont sont couvertes, les terres incultes.

NIVEAU, instrument de géométrie, dont on fait un grand usage dans la méchanique, & parmi plusieurs artisans. Les plombiers, les paveurs, les charpentiers, les menuisiers, les maçons, carreleurs, sculpteurs, &c. se servent du *niveau*; les uns pour poser leur plan horisontalement, comme les maçons, charpentiers, menuisiers & sculpteurs; les auttres pour donner la pente nécessaire au terrein qu'ils dressent, ou sur lequel ils placent leurs ouvrages, comme les plombiers, les paveurs, les terrassiers, & ceux qui se mêlent de la conduite des eaux. Dans les Mémoires de l'académie des sciences de Paris on trouve la description de quelques *niveaux curieux*, utiles & plus justes qu'aucun autre; mais pour le *niveau commun*, qu'on appelle *niveau à plomb*, & qui est presque le seul, dont on se serve dans la pratique ordinaire, il est de deux sortes; l'un que l'on nomme *niveau percé*, & l'autre *niveau plein*..... Le *niveau percé* est fait de deux régles, attachées ensemble par leurs extrêmités, à angles droits, & jointes vers le milieu par une traverse sur laquelle est tracée une ligne qui tombe d'ablomb d'un trou percé réguliérement au-dessus du point où s'unissent les régles. C'est de ce trou que pend la corde, c'est-à-dire, une petite ficelle au bout de laquelle est attaché le plomb qui sert aux opérations du *niveau*.... Le *niveau plein* est une petite planche de bois, peu épaisse, coupée réguliérement en triangle; de l'un des angles se tire une ligne qui tombe perpendiculairement sur le point du milieu, du côté qui lui est opposé, & qui doit servir de base à l'instrument. Du haut de cette ligne pend la corde avec son plomb; & afin que ce plomb puisse avoir son mouvement libre, il y a une petite

échancrure dans le bas du *niveau*, ordinairement en demi-cercle. L'opération en est semblable à celle du *niveau percé*; & ils ne sont différens, que parce que l'un est à jour, & l'autre ne l'est pas.

Il y a encore une sorte de grand *niveau*, dont se servent les charpentiers, & ceux qui veulent niveler les terres. Il est fait de deux régles de bois, dont celle qui est la plus petite, tombe perpendiculairement sur la plus grande. La ligne à *niveler* est tracée le long de la perpendiculaire, du haut de laquelle pend le cordeau & son plomb. Ces *niveaux* sont quelquefois de plus de six pieds de longueur, & de deux de hauteur. L'opération en est plus sûre que celle des petits *niveaux*; mais l'usage n'en est pas commode par-tout..... Il y a enfin un autre *niveau*, d'autant plus ingénieux & plus commode, qu'il peut tenir lieu tout ensemble du *niveau percé*, du *niveau plein* ou à *talut*, & du plomb des maçons & des menuisiers. Ce *niveau* est simple, composé de quatre piéces de bois, dont les principales sont deux régles assez minces, longues & larges à volonté, mais ordinairement d'un pied, ou d'un pied & demi pour la longueur. Ces deux piéces se croisent en forme de cette croix, qu'on appelle de *saint-andré*, ensorte que des quatre angles qui se forment de leur union, les deux collatéraux soient obtus, & les autres soient aigus. La commodité de ce *niveau* consiste en ce que, sans le changer de situation, il sert à *niveler* les superficies par ses branches inférieures, & les pieces par sous-œuvres, par ses branches supérieures, & qu'il tient lieu de plomb par ses côtés, en les appliquant debout contre le bois qu'on veut poser perpendiculairement.

La connoissance parfaite du *nivellement* est un art particulier qui dsmande beaucoup de théorie & de pratique. Un jardinier ne doit pas l'ignorer; il en a besoin pour chercher à mettre de *niveau* la superficie de son jardin, pour en connoître les differentes hauteurs & les régler suivant les besoins qu'il en a. Une allée de *niveau* est celle qui n'est pas plus haute à un endroit qu'à un autre. Un *niveau de pente*, est celui dont la pente est égale partout, dans toute la longueur de l'allée; ensorte que cette allée paroisse unie depuis un bout jusqu'à l'autre.

Le *niveau* dont on se sert pour mettre un terrein de *niveau* est celui des maçons; il faut outre cela une longue régle pour poser le dessus, & des *jallons* qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits de même hauteur, de cinq à six pieds, qu'on unit par le dessus. L'on arme la tête d'un morceau de linge ou de papier blanc, ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on puisse les distinguer de loin. La manœuvre du *nivellement* se fait ainsi. Un homme porte des *jallons*, un autre le cordeau pour *aligner*, & le troisieme, qui est le *niveleur*, conduit l'ouvrage. On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche deux *jallons* en terre, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre. On pose la régle par-dessus le *niveau*, sur le milieu de la régle, & on fait venir le plomb de *niveau* dans son centre, en enfonçant celui des deux *jallons*, qui est trop haut. Ensuite on continue de poser des *jallons* sur la ligne des premiers, jusqu'au bas du terrein qu'on veut *niveller*. On les enfonce ou on les releve, de sorte que leurs têtes soient au *niveau* des autres, ce que le *niveleur* examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement & à la même hauteur; ensuite il les bournoie, c'est-à-dire,

que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil, si tous les jallons sont bien alignés & de *niveau;* souvent même il le vérifie avec le *niveau*, en le posant par-dessus la régle sur tous les *jallons*, l'un après l'autre.

Outre les *jallons*, on a des piquets de même hauteur qu'on enfonce en terre près des *jallons;* on les met de *niveau* & en alignement avec le cordeau; & on s'en sert, 1° pour *niveller* dessus, ce qui est plus aisé que sur des *jallons*; 2° pour conserver la mesure, en cas que les *jallons* soient déplacés; 3° pour faire les *repaires* & applanir le terrein. Tous les *jallons* & *piquets* étant posés de *niveau*, le *nivelleur* voit ce que le & terrein a de pente d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque *jallon* & chaque *piquet* a au dessus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les jardiniers font ce qu'ils appellent des *repaires* ou de *hesmes*. Pour cela, on tend un cordeau d'un piquet à un autre, dans l'endroit qu'on veut mettre de *niveau*. Si ce terrein est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau : on en fait des buttes, chacune, de deux ou trois pieds de largeur qu'on trépignera pour bien plomber la terre, & la rendre ferme & massive; & enfin on y passe le rateau, après qu'on a comblé & trépigné la butte, jusqu'à ce que le cordeau passe partout à fleur de terre, à portée du reste du terrein. Si le terrein est trop élevé pour le mettre de *niveau*, on en ôte la terre tout le long du cordeau, en la creusant par rigoles, dont ensuite on applanit les places, jusqu'à ce que le *cordeau* coule librement & également sur toute la superficie; ce qui se pratique de même pour faire des *rempes* ou *glaces*; c'est presque de cette maniere qu'on coupe les terreins de pente, & autres lieux trop élevé.

Pour mettre un *terrain* au *niveau*, on prend pour centre le *jallon* ou *piquet* posé dans l'endroit au *niveau* duquel on veut que tout le reste du terrein se rapporte. Le *nivelleur* prend un bâton de la longueur de ce que le *jallon* ou *piquet* du centre a de hauteur au dessus de la terre; ensuite il va à tous les autres *jallons* les uns après les autres; & sans les remuer, il leur donne à tous, hors de terre, la hauteur de son bâton portatif, ce qui se fait en déchaussant le pied des *jallons* qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, & buttant de terre bien trépignée ceux qui, au-dessus de terre seroient plus hauts que le bâton portatif, cela fait, tous les *jallons* se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, & ils sont par conséquent tous de *niveau* à leur tête, & au point où ils entrent en terre; de sorte qu'en applanissant le reste du terrein, qui est le pied d'un *jallon*, jusqu'à celui d'un autre, tout le terrein se trouvera de *niveau*; ce qu'il sera alors aisé de faire, puisque d'un *jallon* à l'autre, il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus haut, ou en jetter dans les endroits plus bas que les pieds des *jallons*.

Quand le terrein est trop raboteux ou trop difficile, on le laboure, & ensuite on le herse pour y planter plus aisément les *jallons* & les piquets. Souvent même on se contente de ce travail grossier pour le rendre applani, ou à-peu-près; car au reste ce seroit une grande dépense que de vouloir mettre au *niveau juste* une grande étendue de terrein, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu, en y

faiſant des piéces détachées ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis, baſſins, plaines, bois, berceaux, terraſſes, cabinets, petits amphitheatres, &c.

NIVETTE, nom d'une eſpéce de pêche. Les *nivettes*, toutes belles & merveilleuſes qu'elles ſoient, attendent pour mûrir que les *admirables* ſoient ſur leur déclin, & pendant dix ou douze jours, dit *la Quintinie*, payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

NOBLE & NOBLESSE. On nomme *nobles* non ſeulement les perſonnes deſcendues, par mariages légitimes, des anciens gentils hommes, dont l'origine remonte au-delà des tems où les annobliſſemens ont commencé, mais encore ceux qui ſont annoblis par lettres patentes du roi, ou pourvus d'offices, auxquels ſa Majeſté attache le titre de *noble*; ainſi il faut diſtinguer l'ancienne d'avec la nouvelle *nobleſſe*. L'ancienne eſt celle dont l'origine eſt inconnue; & les *nobles* de cette eſpece ſont nommés *gentilshommes de nom & d'armes*. Pour la nouvelle *nobleſſe*, elle ſe diviſe en deux claſſes, en celles des annoblis par lettre du ſouverain qui leur a accordé cette prérogative pour récompenſer & leurs vertus & leurs ſervices, & en celle qui s'acquiert par la poſſeſſion des offices auxquels les Rois ont attaché ce privilége. L'origine de l'ancienne *nobleſſe* remonte à l'établiſſement de la Monarchie, & s'eſt formée dans le commencement des fiefs, des ſurnoms & des armoiries; & elle ſe prouve par l'ancienneté du nom, des armes, &c. par la qualité de chevalier, de banneret, de bachelier, & par tous les monumens anciens, tels que les fondations d'égliſe, les ſceaux, les chartes, les cartulaires &c. La *nobleſſe* de la 2e. eſpece n'à commencé communément qu'après l'an 1300. *Philippe le Hardi*, qui vivoit dans le treizieme ſiécle, n'accorda des lettres de *nobleſſe* qu'à deux perſonnes ſeulement; & ſes ſucceſſeurs n'accorderent d'abord cette faveur, qu'à des perſonnes *grandement diſtinguées*. Les exemples en étoient même rares. La *nobleſſe*, qui s'acquiert par les offices de juriſprudence & de finance, étoit, dans l'origine, perſonnelle à ceux qui en étoient pourvus; ils jouiſſoient des privileges attachés à la *nobleſſe* pendant leur vie; mais ils ne la tranſmettoient pas à leurs enfans, & leurs biens ſe partageoient roturiérement. Cette *nobleſſe* n'avoit pas plus d'effet que n'en a aujourd'hui celle attachée à certains offices de la maiſon du roi, & des maiſons royales, c'eſt-à-dire, qu'elle mouroit avec les titulaires; mais pluſieurs édits & lettres-patentes ont voulu que les titulaires des offices, auxquels le privilége de *nobleſſe* eſt accordé au premier degré, fuſſent annoblis eux & leur poſtérité, après avoir poſſedé leurs offices pendant vingt années, & obtenu des lettres de vétérence, ou lorſqu'ils en décedent pourvus. Voyez le *Traité de la nobleſſe*, par la Roque.

NOBLE-A-LA-ROSE, ancienne monnoie d'or d'Angleterre, dont les premieres eſpeces ont été battues ou frappées ſous le régne d'*Edouard III*, vers l'an 1334. Le poids en étoit de ſix deniers. On en voit encore quelques unes en Hollande, où ils ſon reçus ſur le pied de onze florins.

NOBLE-HENRI, autre monnoie d'or d'Angleterre, de quatorze grains moins peſant que le *noble à la roſe*.

NOBLE-HOMME, qualité que les anciens ſtatuts de la mercerie donnent aux anciens merciers, par-

ce qui leur est défendu de travailler de la main, comme les artisans, aux marchandises dont ils font commerce, leur étant seulement permis de les garnir & enjoliver.

NOCHER ; c'est le nom qu'on donne, sur la méditerannée, à ceux qu'on nomme sur l'océan, *maîtres de navire*.

NŒUD, partie du bois la plus compacte & la plus dure. Cette qualité le rend moins propre à la menuiserie ; au contraire, on s'en sert souvent dans les ouvrages de placage & de marqueterie, comme sont, par exemple, le tronc, les racines de noyer & autres semblables.... Les sculpteurs & les marbriers appellent *nœuds* des endroits qui se trouvent dans le marbre, à-peu-près comme les *nœuds* qui sont dans le bois. Ils sont si durs, que les meilleurs outils ne peuvent pas les entamer. On se sert ordinairement de la marteline pour les enlever. Ces *nœuds* sont toujours un défaut dans les marbres, & sur-tout dans les marbres blancs..... Les vitriers donnent le nom de *nœud* à un gros bouton ou épaisseur qui reste au milieu du verre, & que les vitriers appellent *un plat de verre*. On nomme aussi ce *nœud*, la *boudine*, & l'*œil de bœuf*..... Les serruriers & ouvriers sur métaux, qui montent des ouvrages à charnieres, appellent *nœuds* ces divisions élevées, rondes & petites dans le milieu, qui s'emboëtent les unes dans les autres, & qui sont toutes traversées & liées ensemble par une broche ou un clou rivé. Il y a des fiches à plusieurs *nœuds* ; celles qu'on appelle *fiches à chapelet* en ont quelquefois au-delà de vingt.

NŒUD, se dit aussi des cordons ou rubans qui servent à attacher plusieurs choses ensemble. Il en est qui ne sont que de pur ornement, comme les *nœuds* de chapeaux, les *nœuds* dépaules, les *nœuds* d'épées, les *nœuds* de diamans, &c..... *Nœud* de tisserand est un *nœud* très-ferme, qui n'est point sujet à se casser, dont les tisserands & autres ouvriers, qui travaillent de la navette, se servent pour rejoindre les fils de la chaîne ou de la trême de leurs ouvrages qui se rompent en travaillant.

NŒUDS, *en terme de vénerie* ; ce sont des morceaux de cherf qui se levent aux quatre flancs du cherf.

NOGUET, espece de grand panier d'osier très-plat, plus long que large, dont les angles sont arrondis, & les bords n'ont qu'environ deux pouces de hauteur. Il a une anse de châtaignier qui le traverse dans sa largeur, & qui sert à le tenir. Les femmes le portent sur la tête, & le posent sur une toile roulée & pliée en rond, qu'elles nomment un *tortillon*. Les hommes qui s'en servent le tiennent à la main. L'usage du *noguet* est pour y arranger de petits paniers de fruits, comme de pêches, d'abricots, des figues & de prunes, que les fruitiers & fruitieres crient dans les rues, ou pour y mettre en été les pots de crême, & les petits fromages dressés dans des éclisses que vendent les laitieres. Le *noguet* de ces dernieres est garni de fer-blanc, de crainte que le petit lait, qui se filtre à travers les éclisses, ne gâte les vêtemens de ces femmes qui portent ce panier sur leur tête... On donne, à Paris, le nom de *noguettes* aux filles qui servent les maîtresses lingeres, & aussi quelquefois aux crieuses de vieux chapeaux.

NOIR ; c'est la couleur la plus obscure de toutes, & la plus opposée au blanc. Il y a plusieurs especes de *noir*, le *noir* des teinturiers, le *noir* d'Allemagne, le *noir* d'ivoire, ou *noir* de velours, le *noir* d'os, le *noir* d'Espagne, le *noir* de

fumée, ou *noir* à noircir, le *noir* de terre, & le *noir* des courroyeurs.

Les *noir des teinturiers*, autrement *bon noir*, eſt une des cinq couleurs ſimples & matrices de la teinture. Ce *noir* ſe fait, ſuivant la qualités des étoffes qu'on veut teindre pour les étoffes de haut prix, comme les draps d'une aune & demie, ou d'une aune un tiers de large, façon d'Eſpagne & d'Hollande, les draps de Languedoc, de Sedan, d'Abbeville, d'Elbœuf, de Rouen, de Cherbourg, de Berry & de Dreux. Les ſerges de S. Lô & de Beauvais, les ratines larges & étroites, les droguets de laine fine, & quelques autres. Il faut, pour en faire le *noir*, ſe ſervir de meilleure guêde, tirant ſur le bleu brun, ou bleu peint. La bonne qualité de cette guêde conſiſte à n'être faite que de ſix livres dindigo, tout apprêté ſur chaque balle de paſtel, lorſque la cuve eſt à doux; c'eſt-à-dire, quand le paſtel commence à jetter ſa fleur bleue, & ſans qu'après l'aſſiette de cette cuve, elle puiſſe être réchauffée plus de deux fois. Enſuite il doit être bouilli avec de l'alun, du tartre ou de la gravelle, & après garancé avec de la garance commune, ou de la croûte de la belle garance, & enfin parachevé en *noir* avec de la noix de galle d'Alep, ou d'Alexandrie, qu'on appelle *galle à l'épine*, de la couperoſe & du ſumac qu'on adoucit, en le repaſſant ſur la gaude, pour lui donner la perfection du *noir*. Pour que ce *noir* ſoit bien aſſuré & que les étoffes ne ſe barbouillent & ne ſe noirciſſent point dans l'uſage qu'on en peut faire, elles doivent être bien dégorgées en blanc au moulin à foulon, avant que de les mettre dans la guêde; & après avoir été guêdées, il les faut fouler aux pieds dans de l'eau, puis les garancer, & après qu'elles ſont devenues *noires*, les laver juſqu'à ce qu'elles ne poudrent plus.

Quant aux étoffes de médiocre prix, comme les ratines, les revêches, les molletons, les ſerges d'Aumale & de Moui, les draps de Châlons, les étamines, les camelots, les barracans, même les couvertures de laine; il ſuffit qu'elles ſoient ſeulement guêdées & miſes en bleu, & après parachevées en *noir* avec galle & couperoſe, à cauſe que ces ſortes d'étoffes ne peuvent payer les frais de garançage ni des autres façons que l'on donne aux étoffes d'un prix conſidérable. Aucunes étoffes ne doivent être teintes directement de blanc en *noir*; il faut néceſſairement qu'elles aient été guêdées & miſes en bleu, avant que d'être faites *noires*. Tout ce qu'on vient de dire du *noir* des teinturiers eſt conforme aux articles 8, 9, 11 & 12 du reglement général des teinturiers, fait en Août 1669.

Il y a encore d'autres ſortes de *noirs*, qui, quoique défendus par les ordonnances, n'ont pas laiſſé de s'introduire mal-à-propos par les teinturiers; celui qui ſe fait avec de l'écorce d'aulne & de la moulée qu'on prend des émouleurs, couteliers & taillandiers, en y ajoûtant de la limaille de fer ou de cuivre. Il y a auſſi le *noir à froid* qui ſe fait avec les mêmes drogues que le *bon noir*, mais ſans avoir fait paſſer l'étoffe par la guêde ou bleu. Pour cette ſorte de *noir*, on fait diſſoudre les drogues dans l'eau préparée, en la faiſant bouillir pendant quatre heures, puis on la fait refroidir au point d'y ſouffrir la main; après quoi on jette l'étoffe dedans la cuve, d'où on la retire; & on la remet juſqu'à ſix fois, quelquefois plus. Il y en a qui croient que le *noir à froid* eſt meilleur qu'aucun autre. Ce qui eſt difficile à croire

croire, d'autant que les étoffes, qui ſont ainſi teintes, étant tout d'un coup miſes de blanc en *noir*, ſans auparavant avoir eu le pied de guède, cela ne peut produire qu'un mauvais *noir*, & mal aſſuré. Auſſi l'article 12 du réglement ci-devant rapporté, défend-il, ſous peines rigoureuſes, de teindre directement de blanc en *noir*.

Le *noir d'Allemagne* ſe fait avec de la ſuie brûlée, lavée avec de l'eau, puis broyée dans des moulins faits exprès, avec de l'ivoire, des os, ou des noyaux de pêche auſſi brûlés. C'eſt de ce *noir*, dont les Imprimeurs en taille douce ſe ſervent. Ce *noir* vient ordinairement de Francfort, de Mayence & de Strasbourg, ou en pierre ou en poudre. Il s'en fait en France, qui n'eſt au-deſſous de celui d'Allemagne, que par la différence qui ſe trouve avec les lies de vins, dont ils ſe font. Celui de Paris eſt même plus eſtimé que celui d'Allemagne, & les Imprimeurs en taille-douce le trouvent plus doux. On donne, à ce *noir*, le nom de la ville où il ſe fabrique. Ainſi l'on dit, *noir de Paris*, *noir de Troyes*, *noir d'Orléans*, &c. Il faut choiſir le *noir d'Allemagne* humide, ſans cependant avoir été mouillé, d'un beau *noir*, luiſant, doux, friable, ou facile à mettre en poudre, léger, & avec moins de grains luiſans, que faire ſe peut ; & s'il eſt poſſible, il doit être fait avec de l'ivoire, qui eſt meilleur pour faire le beau *noir*, que les os & les noyaux de pêches.

Le *noir d'ivoire*, auſſi appellé *noir de velours*, eſt de l'*ivoire brûlé*, pour l'ordinaire, entre deux creuſets bien lutés, qui étant devenu tout-à-fait *noir*, & en feuillets ou écailles, & broyé à l'eau, & mis en trochiſques, ou petits pains plats, pour ſervir aux peintres dans leurs ouvrages, & aux orfévres qui mettent les pierres précieuſes en œuvre, pour noircir le fond des châtons où ils enchaſſent les diamans pour leur donner ce qu'ils appellent le *teint*. Pour que le *noir* d'ivoire ſoit de bonne qualité, il faut qu'il ſoit tendre, friable & bien choiſi.

Le *noir d'os* ſe fait avec des os de bœuf, de vache, &c. bien brûlés. Pour qu'il ſoit bon, il doit être facile à mettre en poudre, luiſant & broyé extrêmement fin. On s'en ſert beaucoup dans la peinture ; mais il n'eſt pas ſi eſtimé que le *noir* d'ivoire.

Le *noir de cerf* eſt ce qui reſte de la cornue, après que l'on a tiré de la corne de cerf l'eſprit, le ſel volatil & l'huile. Ce réſidu ſe broie avec de l'eau, & fait une ſorte de *noir*, qui eſt preſque auſſi beau & auſſi bon que celui divoires. Les peintres peuvent très-bien s'en ſervir.

Le *noir d'Eſpagne*, ainſi nommé, parce que ce ſont les Eſpagnols qui l'ont trouvé les premiers, & d'eſquels on le tire preſque tout, n'eſt autre choſe que du liége brûlé. On l'emploie à divers ouvrages. Pour ſa bonne qualité, il faut qu'il ſoit très-*noir*, le moins ſableux & graveleux qu'il eſt poſſible.

Le *noir de fumée*, ou *noir à noircir*, eſt la fumée de la poix-réſine & de l'arcanſon. Il y en a de deux façons, l'un en poudre, & l'autre en maſſe. Celui en poudre ſe vend au boiſſeau ou en petits barils longs ; celui en maſſe ſe débite à la livre. Il s'en fait beaucoup à Paris avec les menus morceaux de la poix-réſine & de l'arcanſon qu'on fait fondre & épurer dans des marmites & chaudieres de fer, auxquels on met enſuite le feu, étant ſous une cheminée, ou autre endroit fait exprès, qu'on a tapiſſé par le haut, de peaux de mouton, ou avec des morceaux

de grosse toile pour en recevoir la vapeur ou fumée qui est le *noir*. On le recueille en secouant la toile ou les peaux, & on le met dans des tonneaux ou autres vaisseaux pour le conserver. Ce *noir de fumée* s'emploie à diverses choses, mais particuliérement à faire de l'encre pour les Imprimeurs, en le mêlant avec de l'huile de lin & de la thérébenthine que l'on fait bouillir ensemble. Ce *noir de fumée* est très-facile à s'enflammer, particuliérement celui qui est en poudre; & quand une fois il est en feu, on a beaucoup de peine à l'éteindre. Les épiciers n'y sçauroient trop prendre de précaution; & la meilleure maniere d'éteindre le feu, qui est dans le *noir de fumée*, est de l'étouffer avec un linge ou de la paille mouillée; car l'eau seule n'y fait presque rien. On tire d'Allemagne de fort bon *noir de fumée*. Il faut qu'il soit net, doux, & en poudre très-fine, point mêlé de poussiere ou de sable. Plus il est leger, meilleur il est.

Le *noir de terre* est une espece de charbon qui se trouve dans la terre, dont les pintres se servent après qu'il a été bien broyé pour travailler à fresque.

On fait du *noir* avec de la noix de galle, de la couperose ou du vitriol, comme l'encre commune & à écrire..... On fait encore du *noir* avec de l'argent & du plomb, dont on se sert à remplir les creux ou cavités des choses gravées.

Le *noir des corroyeurs*, qui est la premiere teinte de cette couleur qu'ils appliquent sur les vaches, veaux & moutons, est faite de noix de galle, de biere aigre & de ferraille. Le second *noir* est composé de galle, de couperose & de gomme arabique; c'est sur ce *noir* que se donnent les deux lustres. On appelle encore ce *noir de corroyeurs*, *noir de rouille*, & le second *noir*, *noir de soie*.

NOIR: les plumassiers appellent *grand noir à pointe*, les plumes d'autruche noires de la meilleure qualité, & qui sont ptopres à faire des panaches. Les *petits noirs à pointes plates*, sont au contraire de la moindre qualité, & ne servent qu'à faire des ouvrages de mercerie, comme bonnets d'enfant, écrans, &c.

NOIRCISSEUR, se dit des ouvriers qui font l'achevement des *noirs*. Il se dit particuliérement à Rouen, où les *noircisseurs* sont du nombre des maîtres qui composent la communauté des teinturiers.

NOIRON: les fleuristes donnent ce nom à une tulipe, qui est d'un rouge sang de bœufs, & colombin sur du chamois... Ils donnent aussi ce nom à une anémone, qui a les grandes feuilles rouges, la peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

NOISETTE, fruit du *coudrier*, ou *noisettier*, ainsi nommé, parce qu'il a la coque dure, comme celle des noix. L'arbre qui le porte, est un grand arbrisseau qui vient par touffes; il jette plusieurs petits troncs, qui sont sans nœuds, ont l'écorce légere, marquetée de tâches blanches, & se terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feuille est assez semblable à celle de l'aulne, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour. Sa racine est profonde en terre, & y tient fort, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse. Il ne porte point de fleurs, mais seulement quelques flocs, qui ressemblent au poivre long; & de chaque queue il sort de petites pellicules où la *noisette* est enfermée. On fait, de ce plant, des bosquets, des haies & des palissades: on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange, & dont on fait de l'huile.

Son bois sert à plusieurs usages legers.

Il y a trois especes de *noisettiers* ; sçavoir, le *noisettier sauvage*, le *noisettier domestique*, & celui qui porte les *avelines*. Le premier croît sans culture, dans les bois & dans les haies. Les *noisettes* sont ordinairement rondes, blanchâtres & mollasses. Le *noisettier domestique* donne les *noisettes franches*, qui sont rouges, fermes & longuettes, & bien meilleures que celles de bois. Le *noisettier* produit aussi les *avelines* ; ce sont aussi les *noisettes* des pays chauds ; elles sont bien plus grosses, plus fermes, & meilleures que les autres.

Le *noisettier* vient en toutes sortes de terres, d'air & d'exposition. Il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, ou l'on puisse facilement arroser ; il en porte plus de fruit, dure davantage, fournit plus de rejettons qui servent à multiplier le plant On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais ; ou bien on en fait une palissade qu'on expose au couchant, ou enfin on le met auprès de quelques rivieres, & dans les bois ; mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé & affamé par les grands arbres, ce qui est cause que d'ordinaire il ne donne pas beaucoup de fruit. Celui qui donne les *avelines* veut être labouré, cultivé, & avoir plus d'air que les autres. On tient qu'il vaut mieux de semence, que de toute autre maniere.

On multiplie les *noisettiers*, non seulement par ceux qu'on trouve dans les bois, mais on en éleve de noyau, de boutures, de marcottes & de plants enracinés. Quand on en plante de boutures, il faut les choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnie de nœuds, près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux séves, que de la derniere pousse ; puis on les coupe en talut, à la hauteur d'un demi-pied, d'un côté seulement ; & après les avoir élagués, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles, dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout.

On plante les *noisettiers* en automne, ou à la fin de l'hiver. Il faut qu'ils aient le plus de racine qu'on pourra, & quelques branches au haut de la tige. Ils reprendront bientôt, & fortifieront davantage. On les laboure tous les printems ; & comme ils viennent par touffes, & drageonnent beaucoup, il ne faut laisser, sur chaque souche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez ; & même pour qu'elles viennent bien droites, & fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche, qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc ; si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles ; & le fruit couleroit presque toujours, comme on le voit dans les forêts.

Les *noisettes* sont un fruit d'automne, qui se conserve assez bien ; pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Les anciens les conservoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie. Ils disoient que dans les années où il y a beaucoup de *noisettes*, il y a beaucoup de *mariages*, & qu'aucune bête venimeuse, principalement le serpent, n'approche du coudrier, & ne peut être frappé d'une branche de ce bois, sans mourir.

NOIX, fruit dur, produit par le *noyer*, arbre dont nous parlerons

ci après dans ſon lieu. La *noix* a une double robe ou couverture la premiere eſt verte, & ſert à teindre en brun, la ſeconde eſt dure comme du bois. Le noyau de dedans eſt diviſé en quatre membres par une pellicule ligneuſe, qu'on appelle *zeſte*. Les meilleures ſont celles qui ſont longues, qui ont une écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & dont le noyau eſt blanc & doux, & ne tient point à l'écorce. Elles viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux ou trois, ou quatre, ſur des pédicules courtes. On les mange vertes ou ſéches.

Les *noix* ſéches ſont de difficile digeſtion; elles nuiſent à l'eſtomac, engendrent de la bile, donnent des maux de tête, & ſont malfaiſantes dans la toux. Les eſtomacs froids les digerent aſſez bien; elles ſe tournent en bile dans les eſtomacs chauds.

Les *noix vertes* ſont plus agréables au goût, & moins nuiſibles, mais on doit en uſer ſobrement.

On prétend que les *noix* priſes après le poiſſon, hâtent la digeſtion. Les noix priſes en aliment, ſont contraires aux infections vénéneuſes. Les *noix vertes*, cueillies en Mai & Juin, avant que leurs coques ſoient dures, & confites dans du ſucre, ſont bonnes pour l'eſtomac.

Les *noix* ont une chair friable, mais compacte, dure & ſerrée, ſur laquelle les levains de l'eſtomac ne font que gliſſer, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment, outre cela, un certain ſel mordicant; mais modifié par les ſoufres, lequel, ainſi corrigé, excite l'appetit, & fait que l'on mange ſouvent plus de ces ſortes de fruits qu'on n'en devroit manger. Ce même ſel excite ſur-tout à manger beaucoup de pain, dont il arrive qu'on nuit à ſa ſanté, principalement quand cela arrive le ſoir. Les *noix* ſont aſſez nourriſſantes, quand on les digere bien; mais leur ſubſtance réſiſte beaucoup à la digeſtion. Comme elles ſont beaucoup plus mal-ſaines, quand elles ſont ſéches, on ne ſçauroit apporter trop de ſoin pour leur conſerver leur fraîcheur, On en vient aiſément à bout en les cueillant au milieu de leur maturité. & en les enfermant enſuite ſous le ſable, dans un lieu frais. Si l'on ne s'eſt pas donné ce ſoin, & qu'elles ſoient devenues trop ſéches, il faut les tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiſſer quelques jours; elles deviennent par ce moyen preſque ſemblables à des *noix fraîches*. quoiqu'elles n'aient pas ſi bon goût.

Les *noix confites* ſont fort agréables & ſalutaires; elles fortifient l'eſtomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, & ne produiſent pas les mauvais effets des autres *noix*, parce que le ſucre adoucit & embarraſſe leur ſel âcre. Voici la maniere de les faire. On prend de belles *noix* vertes & bien tendres, on en pele le blanc, enſorte qu'il n'y demeure point du tout de verd, on les met à meſure dans l'eau fraîche: on les fait enſuite bouilir à gros bouillons, juſqu'à ce que les piquant avec une lardoire ou une épingle, elles retombent toutes ſeules, ſans tenir à la lardoire ou à l'épingle: on les tire alors, on les remet dans de l'eau fraiche, on les preſſe par le milieu, on y met du clou de girofle ou de la canelle, coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron confite. On fait cuire du ſucre à liſſé, dans lequel on jette les *noix*: on les fait bien bouillir: on les laiſſe enſuite repoſer pendant environ une demi-heure. On les remet après cela ſur un grand feu, juſqu'a ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé: on

les empotte après, & on les ſert. Les *noix* ſont fort blanches, ſi on y met de beau ſucre. On peu, ſi l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il y faut délayer un peu de parfum.

Pour avoir des *noix confites* au ſec, on les confit comme ci-deſſus, enſuite on les laiſſe repoſer à l'étuve pendant dix ou douze heures. On les tire enſuite de leur ſyrop : on les laiſſe égouter : on les range ſur des ardoiſes : on les fait ſécher d'un côté pour les retourner enſuite de l'autre. Quand elles ſont bien ſéches des deux côtés, on les ſert à l'ordinaire.

Des vieilles *noix* ſéches, on tire une huile qui ſert à brûler, ſurtout à peindre, parce qu'elle ſéche aiſément. Voyez *Noyer*.

NOIX DE GALLE : excroiſſance qui naît ſur le chêne ; c'eſt ce fruit qui fait la noirceur de l'encre. Les teinturiers & les chymiſtes en font une grande conſommation. Il y en a de deux ſortes ; l'une s'appelle la *noix omphacite*, c'eſt-à-dire, *aigrette* & non *mûre*. Elle eſt petite, froncée, ridée, ferme & ſans trous ; & l'autre eſt unie, polie & liſſe : c'eſt pourtant la moindre. On tient que la *galle* croît toute entiere en une nuit. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné. Il y en a de blanches & de noires. Voyez *Galle*.

NOIX-VOMIQUE, fruit ou noyau du fruit d'un arbre qui croît en pluſieurs endroits de l'Egypte, d'où ces *noix* viennent aux marchands épiciers & droguiſtes de Paris, par la voie de Marſeille. Il s'en trouve auſſi dans l'iſle de Ceylan. Ces *noix* ſont rondes & plates, d'un gris de ſouris, comme velouté audehors, & de diverſes couleurs endedans, tantôt blanches, tantôt jaunes, tantôt brunes. Les plus groſſes, les plus blondes, les plus nouvelles & les moins remplies d'ordures ſont les meilleures. Elles ſont un poiſon aſſuré pour les animaux ; mais non pour l'homme.

NOIX DE CYPRÈS. Voyez *Cyprés*.

NOIX D'INDE, fruit de l'arbre nommé *coco*. Voyez *Coco*.

NOIX-MUSCADE, eſpece de *noix* aromatique qui vient des Indes. Voyez *Muſcade*.

NOIX : les potiers de terre appellent *noix de la roue*, ſur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie, l'arbre ou pivot qui lui ſert comme d'aiſſieu, parce que la tête de cet arbre eſt preſque ronde & en forme de *noix*, à la réſerve qu'elle eſt applatie par en haut pour y placer le morceau de terre glaiſe qu'on veut travailler. Voyez *Potier de terre*.

NOIX DE VEAU. En cuiſine on fait des entrées de *noix de veau* : on en unit pluſieurs enſemble, en ôtant légérement la viande : on les larde par-tout avec des lardons de lard & de trufes, tous les deux maniés enſemble avec du ſel fin, perſil, ciboules & trufes hachées. On les fait cuire avec du bouillon. Quand elles ſont cuites, & la ſauſſe bien degraiſſée, on y met deux cuillerées de coulis. On fait réduire la ſauſſe. Il faut qu'elle ne ſoit ni trop longue, ni trop courte ; & on la ſert ſur les *noix de veau*.

NOLAGE. Voy. *Nolis* ci-deſſous.

NOLI-ME-TANGERE ; c'eſt le nom d'une plante, dont, pour peu qu'on en touche le fruit, il ſe détache peu-à-peu de ſon pédicule, & jette bien loin toutes ſes piéces.

NOLIS, terme, dont on ſe ſert ſur la Méditerannée pour déſigner le louage d'un vaiſſeau pour tranſporter des marchandiſes d'un lieu à un autre. Sur l'Ocean on dit *fret*. Voyez *ce mot*.

NOM, terme appellatif qui fait connoître une personne, & qui la distingue d'une autre. Dans le commerce, c'est une signature que le marchand met à toutes les promesses, lettres de change, souscriptions, & autres actes, qui concernent son négoce, pour s'y obliger & s'en rendre garant. Faire le commerce *en son nom*, c'est le faire pour soi-même, sans déguiser son véritable *nom*, & sans emprunter celui d'autrui. Le faire sous le *nom d'un autre*, c'est être véritablement le *vendeur* ou l'*acheteur* des marchandises dont on trafique, tandis qu'un autre qui prête son *nom*, en paroît le propriétaire, & en signe tous les actes. Le *faire au nom d'un autre*, c'est ne le faire que par commission... *Prêter son nom*, c'est consentir de mettre une affaire de commerce *sous son nom*, quoiqu'on n'y ait aucune part, & qu'elle appartienne toute entiere à un autre, pour qui sont tous les profits & toutes les pertes... *Prête-nom* en terme de finance, c'est celui sous le nom duquel se font les adjudications des fermes du Roi, la caution en étant le véritable adjudicataire... S'engager à payer en son propre & privé *nom*, c'est faire sa dette particuliere d'une chose.

NOM SOCIAL, se dit, dans une société, du nom que les associés doivent signer, suivant la raison de ladite société; ensorte que, supposé que la raison de cette société fût sous les noms de *Jacques*, *Philippe* & *Nicolas*, pour le commerce qu'ils veulent faire ensemble, toutes les lettres missives, lettres de change, billets payables à ordre ou au porteur, quittances, factures, procurations, comptes; & autres actes concernant cette société, doivent être signés par l'un ou l'autre des associés, & sous le nom de *Jacques*, *Philippe* & *Nicolas*, en compagnie, qui est le *nom social*. Un associé qui signe le *nom social*, oblige activement, passivement & solidairement avec lui son associé. Cela est conforme à l'usage établi parmi les marchands & les négocians, banquiers, &c. & à l'article 7 du titre 4 de l'ordonnance du mois de Mars 1673.

NOMBRE, *terme d'arithmétique*, assemblage de plusieurs unités. Toutes sortes de *nombres* peuvent s'exprimer par dix caracteres appellés *chiffres*, qui sont, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 & 0..... *Nombres nombrans*, & *Nombres nombrés*. Le *nombre nombrant* est celui qui fait connoître, par les unités qu'il renferme, combien il y a de choses nombrées; & le *Nombre nombré* indique les choses semblables... *Nombre entier*, se dit de plusieurs unités toutes entieres..... *Nombre rompu*, ou *en fractions*, est de deux sortes; l'un est des fractions simples, l'autre des fractions composées. La fraction simple contient une ou plusieurs parties de quelque *nombre entier*, comme un tiers de livre, trois quarts d'aunes, cinq sixiemes d'un écu; & la fraction composée est celle qu'on nomme communément *fraction de fraction*, comme quand on dit, *les deux tiers des trois quarts de vingt sols*, qui est la même chose de dire, *les deux tiers de quinze sols*..... *Nombre simple*, est tout *nombre* qui est au-dessous de dix, & qui s'exprime par un seul chiffre..... *Nombre articulé*, est celui qui se partage également en dixaines..... *Nombre composé* est un *nombre* formé du simple & de l'articulé.... *Nombre parfait* est celui duquel les parties aliquotes étant ajoûtées, produisent leur tout, comme les parties aliquotes de 6 sont 3, 2 & 1... *Mombre imparfait* se dit de celui duquel les parties aliquotes étant jointes, font plus ou moins que

leur tout, dont elles font parties. Voyez, fur ces différens nombres, ou le *Dictionnaire de commerce*, ou le *Manuel des négocians*.

NOMBRE, *en terme d'agriculture*, fe dit des *gerbes de bled*. Il faut trois *nombres* de bled, pour faire un fetier de grain. Un *nombre* de gerbes fait *douze gerbes*.

NOMBRES & PETITS FILETS, fe difent, *en terme de vénerie*, de ce qui fe prend au-dedans des cuiffes & reins du cerf.

NOMBRER, eft l'action par laquelle on compte combien il y a d'unités dans une quantité pour en fçavoir le total. Il fignifie auffi *calculer*, fupputer la valeur de plufieurs caracteres arithmétiques, mis par ordre pour en connoître le montant.

NOMBRIL, *en terme de jardinage*, c'eft, dans les pommes, & autres fruits femblables, l'endroit qui eft oppofé à la queue, & qui eft une efpece de petit enfoncement couronné. *La quintinie* dit *œil*, & non pas *nombril*.

NOMBRIL-MARIN, eft une plante qui vient au fond des eaux, & dont les feuilles reffemblent à de petits baffins. Elle naît fur des coquillages, rarement fur des pierres. Le *nombril-marin* eft propre pour l'hydropifie, & pour faire uriner.

NOMBRIL DE VENUS, plante dont les feuilles font rondes, graffes, creufées en baffin, attachées par des queues longues, d'entre lefquelles s'éleve une tige qui fe divife en plufieurs rameaux revêtus de petites fleurs formées en cloches, allongées en tuyau, de couleur blanche, ou tirant fur le purpurin. Ses fruits font compofés chacun de plufieurs graines membraneufes, qui renferment des femences menues. Cette plante croît dans les lieux pierreux, & contre les murailles des villes. Elle eft rafraîchiffante & réfolutive. On s'en fert pour les inflammations.

NOMMER UN DESSEIN; c'eft ce qu'on appelle, chez les ouvriers de la grande navette, comme gaziers, ferandiniers, & autres fabriquans d'étoffes, *lire un deffein*, c'eft-à-dire, marquer en détail à l'ouvrier qui monte un métier, quels fils de fa chaîne doivent fe lever & fe baiffer pour donner la façon, afin qu'il attache des ficelles à nœud coulant aux hautes liffes de fon ouvrage.

NOMPAREIL de Compiegne, eft un œillet d'un violet fort clair, & d'un blanc très-fin; ce qui lui eft particulier, c'eft qu'il porte autant de violet que de blanc. Ses panaches font des piéces emportées, & les couleurs fe fuccedent les unes aux autres, c'eft-à-dire, qu'après un panache violet, il fuccede un gros panache blanc, après cela un panache blanc & un panache violet, ni plus ni moins que les couleurs, qui font fur les jupes nuancées des femmes. Sa fleur eft affez large. Sa plante, tantôt vigoureufe, tantôt délicate, eft fujette bien fouvent au blanc. On pourroit lui donner le nom de *morillon*, car il en porte les qualités. Il eft quelquefois fujet à dégenérer, à caufe de fes gros panaches. Si fon violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'eft, ce feroit un œillet fans prix; rarement il graine, l'orpheline eft fa mere. Quatre boutons lui fuffifent, dit *Morin*. .... *Nompareil de Rhodes*, œillet qui a une fleur de groffeur prodigieufe. Le violet en eft beau, mais le blanc n'en eft pas fin. Sa plante eft forte, & fes marcotes vigoureufes. Il fe trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne fe caffe, portant une fi groffe fleur; ainfi il faut en laiffer fur fon principal dard..... *Nompareil-royal*, autre œillet, qui eft un violet clair, tracé fur un

blanc de neige, fort détaché de sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine. Sa plante est délicate, & ses marcotes prennent volontiers racines. Il ne creve pas; quatre boutons lui suffisent, dit *Morin*; c'est le même œillet, que d'autres nomment *narcisse*.

NOMPAREILLE, ou NON-PAREILLE, chez plusieurs marchands & artisans, c'est ce qu'il y a de plus menu, de plus étroit & de plus petit. En Flandre, on nomme *nompareilles* & *lamparillas*, une petite étoffe très-légere & très-étroite, qui est une sorte de camelotin..... Les marchands merciers, & les tissutiers-rubaniers, nomment *nompareille* une espece de petit ruban de soie d'environ deux lignes de large..... Les marchands épiciers-confiseurs donnent aussi le nom de *nompareille* à la plus menue de toutes les sortes de dragées... Enfin les marchands libraires, les Imprimeurs, les fondeurs des lettres appellent *nompareille* l'un des plus petits caracteres, dont on se sert pour l'impression des livres. Il est entre la *mignone* & la *parisienne*. Il y en a de plusieurs sortes, de la *nompareille ordinaire*, de la *nompareille à gros œil*, de l'*Italique de nompareille*, & du *grec de nompareille*.

NONANTE, ou *Quatre-vingt-dix*, nombre composé de neuf dixaines, ou de dix fois neuf.

NON-OUVRE', se dit des matieres qui ne sont point travaillées, ni mises en œuvres, particuliérement des métaux. On appelle de la toile *non-ouvrée* du linge *non-ouvré*, la toile & le linge qui sont unis, & où il n'y a aucun ouvrage dessus.

NON-VALEUR, est une dette non exigible par l'insolvabilité d'un debiteur.

NOPAGE, façon qu'on donne aux étoffes de laine, en leur arrachant les nœuds avec de petites pinces après qu'on les a levés de dessus le métier.

NORBETTE: *La Quintinie* donne ce nom à une espece de mauvaises prunes.

NORD. On appelle le commerce du *Nord* celui qui se fait par les François, les Anglois, & autres nations dans les parties les plus septentrionales de la terre, comme la Norvege, le Goënland, la Laponie, Archangel, &c. Les principales villes où ce commerce se fait, sont Hambourg, Lubeck, Dantzick, Bremen, Copenhague, Stockholm, Stalfund, Stetin, Colberg, Konisberg, Riga, Narva, &c.

NORREQUIER, *en terme de coutume*, c'est celui qui a des bêtes à laine, qui les nourrit & les éleve.

NOS. Voyez *Noues*.

NOSSARIS, toile de coton blanche, qui vient des indes orientales; elle est du nombre de celles qu'on appelle *baffetas*.

NOTA: on se sert souvent de ce terme latin, dans le commerce, pour signifier quelques observations à faire à un compte, à un journal, à un mémoire, &c.

NOTAIRES; officiers publics établis pour donner aux actes qui se passent devant eux, le caractere de la forme publique & de l'autorité de la justice, qui fait que ces actes sont la preuve de la vérité. Il y avoit des *notaires* chez ces Grecs & chez les Romains, comme parmi nous; mais c'étoit chez les peuples une profession servile, qui n'étoit remplie que par des esclaves.

NOTE, dans le commerce est un petit extrait ou mémorial que l'on fait de quelque chose pour s'en mieux souvenir. Les agens de change prennent la *note* des lettres &

billets que les marchands ou banquiers ont à négocier. . . . . *Note*, signifie aussi quelquefois le mémoire où l'état de ce qui est dû à un marchand ou à un artisan, à l'un pour ce qu'il a livré de marchandise, à l'autre pour l'ouvrage qu'il a fait. *Note*, signifie aussi certains caractéres, dont les médecins, chirurgiens & apothicaires se servent entr'eux, pour marquer le poids & la dose des drogues qui entrent dans leurs remédes.

NOVALE, terre nouvellement défrichée & labourée, qu'on a mise en valeur, & semée. On appelle *dixme novale* celle qui se perçoit sur les terres nouvellement mises en labour, & qui auparavant, ou étoient en friche, ou ne rapportoient que des fruits sujets à la dixme.

NOUE, *en agriculture*, signifie une terre un peu humide & grasse, & qui est une espece de pré ou pâture. Il en est parlé dans les coutumes de Chartres & de Châteauneuf.

NOUE'ES, *en terme de vénerie*, ce sont les fumées du cerf, depuis la mi-Juillet, jusqu'à la fin d'Août. Ils les jettent toutes formées, grosses longuées, & *nouées* ointes. Il y a de la différence entre les fumées du relevé du soir, & celles du matin. Les premieres sont mieux digérées que celles du matin, à cause du repos & du tems qu'il a eu de faire son rouge, & de digérer son viandis; au contraire, de celle du matin, à cause de l'exercice qu'ils font la nuit en viandant.

NOVEMBRE, onzieme mois de l'année. Dans ce mois un laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland pour subvenir à la nourriture des cochons; c'est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile & de faire par-tout les labours de l'hiver.

Dans les *jardins fruitiers*, on plante en terre légere, ou du moins dans une qui n'est ni froide ni humide. On fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languissans pour les secourir, soit en retaillant leurs racines, ou en coupant les grosses, & en y faisant porter du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri. C'est aussi le tems de transplanter les arbres, de les émousser, de sévrer les grosses marcotes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui sont en espalier & en buisson. Quand on a de grands plants, on commence à tailler les arbres vigoureux.

Dans les jardins potagers, on seme sur couches de petites salades, des raves pour en avoir en Janvier, & des pois à quelque bon abri. On plante sur couche, & sous cloches des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'estragon de mélisse, de la chicorée sauvage, & du persil de Macédoine. Dans les terres séches, on bute un peu les artichauts, pour que les pieds ne paroissent pas, & on les couvre à mesure que le froid augmente. On fait les couches à champignons pour en avoir au printems; & l'on transporte dans la serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'hiver, comme carottes, panais, beteraves, cardons d'Espagne, choux-fleurs & céleri. On les y transplante en mottes qu'on met près les unes des autres. Pendant les gelées, on couvre tout de paillassons, & on veille attentivement à la serre. Dans ce mois on couche les branches de vigne, on les taille sur les treillages; & dans les vignobles, on renouvelle le plant où il est nécessaire. Dans les jardins à fleurs, si le froid n'est pas trop vif, on ouvre un peu les fenêtres des serres, particuliérement quand le soleil paroît, & en même tems on arrose les plantes qui en

ont besoin. Si le froid commence à être violent, on fait un petit feu de charbon de bois dans une poële ; & quand il est bien allumé, on suspend la poële auprès des fenêtres de la serre ; mais on ne se sert de ce secours que le soir. C'est dans ce mois qu'on fait des monceaux de terre pour les différentes especes de fleurs, & on en fait les mêlanges nécessaires pour les plantes exotiques. On peut planter, au commencement de ce mois, les jacinthes, les jonquilles, les narcisses, les primeveres dans des pots, & les mettre sur des couches chaudes pour les faire fleurir aux environs de Noël.

Les fleurs qui, dans ce mois, fleurissent dans la serre, & dans le jardin à fleurs sont les feuilles du lys panaché, le *laurier-thym*, quelques myrtes ; le jasmin blanc d'Espagne, le jasmin jaune des Indes.

On recueille dans ce mois quelques figues & poires ; telles que les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petits oints, quelques virgoulés, ambrettes, leschasseries, amadotes, &c. beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, quelques fenouillets & capendus. On a, dans ce mois; pour plantes potageres, des pommes d'artichaux, des épinars, chicorée, céleri, laitues, &c. salades, & herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles & des racines.

NOUER, se dit parmi les jardiniers, des boutons fleuris des arbres & des plantes, lorsque leurs feuilles tombent, & qu'ils commencent à se couvertir en fruit. Il n'y a que la moindre partie des boutons qui se nouent, qui s'attache à l'arbre, les autres tombent. La poire *noue*, quand au sortir de la fleur, elle paroît toute formée. Le melon noue & s'arrête, quand, au sortir de sa fleur, il grossit. On connoît aux fruits à noyau, qu'ils sont *noués*, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feuilles de la fleur.

NOUER LA LONGE, *en fauconnerie*, c'est quand on met l'oiseau en mue, & qu'on lui fait quitter sa volerie pendant quelque tems.

NOUER, chez les ouvriers qui se servent de la navette, signifie rejoindre les fils de la navette, ou de la trême de leur ouvrage, qui se rompent en travaillant. On appelle *nœud de tisserand* le nœud qui sert à reprendre ces fils cassés. . . . . . *Enouer*, c'est la façon qu'on donne à l'étoffe pour en ôter les nœuds, les énoueuses sont les ouvriers qui les ôtent.

NOUES, c'est une des quatre issues des morues que l'on sale, & ce qu'on appelle les *tripes de la morue* ; elles se lavent & s'apprêtent à-peu-près comme ce que les bouchers appellent une *fraise de veau*, à qui elles ressemblent beaucoup ; elles se salent dans les lieux de la pêche en même tems que le poisson, & elles s'ensacquent dans des futailles ou barils, du poids de six à sept cents livres.

NOVICES ; les revendeuses & crieuses de vieux chapeaux nomment ainsi entr'elles les filles ou femmes qui voulant apprendre le métier, choisissent une ancienne pour en être menées & instruites.

NOURRIR, *en terme d'agriculture*, c'est élever des bestiaux pour le ménage de la campagne. Dans les pays abondans en pâturages, on y nourrit bien des bœufs, des moutons, des chevaux, &c. Le profit d'une ferme consiste à *nourrir* & à faire des nourritures. Dans les montagnes, on *nourrit* des chevres, dans les pays chauds des vers à soie. *Nourrir* se dit aussi des plantes & des arbres. Dans les terres séches,

les plantes ne trouvent point dequoi se *nourrir* ; le fumier & le terreau servent à *nourrir* & à faire profiter les arbres. Le bled qui croît dans une terre grasse, est bien *nourri*. & le grain en est plus gros. Les melons ne valent rien, quand ils sont *nourris* d'eau. Il y a des plantes qu'on ne peut élever & *nourrir* dans les pays froids.

NOURRITURE *de l'homme* : nous en avons parlé aux mots *gras* & *maigre*. On verra aux articles *Régime* & *Tempérament*, les alimens qui conviennent aux différens âges, & aux différentes constitutions.

NOURRITURE, *en terme d'agriculture*, se dit des bestiaux qu'on éleve. On dit, ce fermier s'est enrichi à faire des *nourritures*. Le Cotentin en Normandie, le pays d'Anjou, &c. sont gras, & propres à faire des *nourritures*.

NOURRITURE, *en terme de tannerie*, s'entend de toutes les fois que les tanneurs donnent aux cuirs qui sont dans la fosse une nouvelle poudre de tan imbibée d'eau. Ils appellent cela leur donner de la *nourriture*. Ainsi quand un cuir n'est pas tanné comme il faut, ils disent qu'on ne lui a pas assez donné de *nourriture*, pour faire entendre qu'on lui a épargné l'eau & le tan, & qu'il n'a pas été assez long-tems dans la fosse.... Mettre les cuirs en retraite pour prendre *nourriture*, c'est les laisser tremper un certain tems dans la cuve où l'on a jetté l'eau qui a servi a les fouler..... Donner de la *nourriture* aux peaux de mouton, passées en megie, c'est-à-dire, en blanc, c'est chez les mégissiers, la façon qu'ils donnent en les plongeant dans l'eau chaude, où ils délaient une espece de pâte, composée de fleur de farine de froment, de jaunes d'œufs, & d'eau salée & alunée.

NOUVEAU; c'est ce qui n'a pas encore paru, ou qui n'a point encore servi. On dit, en termes de teneur de livres, *porter ce nouveau compte*, pour dire, *porter la solde d'un compte arrêté*, sur une nouvelle feuille, ou sur un *nouveau* livre.

NOUVEAU-STYLE, maniere de compter le jour chez tous les peuples qui connoissent le saint-siége. Elle différe de dix jours de celle des Grecs & des Protestans, qui suivent le vieux style ; par exemple, quand les Catholiques comptent le 15 d'Avril, les Protestans comptent le 5. Cependant les Hollandois, les Protestans d'Allemagne, les Suédois & les Danois comptent suivant le *nouveau-style*. Il n'y a plus que les Anglois qui suivent le *vieux-style*.

NOUVEAU-MONDE, *en termes de jardinier fleuriste*, est une sorte d'œillet qui pousse une vingtaine de boutons arrangés en rond. Cet œillet n'est pas estimé des connoisseurs.

NOUVEAUX-ACQUETS : on entend par ces mots, en jurisprudence, les héritages, tant féodaux, allodiaux, que roturiers, & même les droits immobiliers appartenans aux gens de main-morte, & qui n'ont pas été amortis.

NOUVEAUTE'S; c'est ce qui n'a pas encore paru. On donne ce nom au palais, & chez tous les marchands, aux mantelets, bonnets, rubans, aux étoffes d'or, d'argent & de soie, & autres étoffes légeres qu'ils font faire tous les ans, pour entretenir le luxe & le goût changeant de l'un & de l'autre sexe. La *nouveauté* des desseins, & la nouvelle façon de fabriquer des étoffes contribuent plus à leur consommation, que la perfection & la bonté des étoffes.

NOUVELE-ENCEINTE, nom

d'un œillet qui donne une grosse fleur panachée d'un beau pourpre, sur un fond blanc. Il est d'un beau verd, & donne de bonnes marcotes. *Morin* dit qu'il ne faut lui laisser que quatre boutons.

NOUVELLE-HOLLANDE, c'est une tulipe blanche & picotée de pourpre clair.

NOUVELLETE'; ce mot ancien & conservé au barreau, signifie entreprise nouvelle dans les actions possessoires.

NOYALLE, espece de toile de chanvre; écrue, très-forte & très-serrée, qui se fabrique en divers lieux de la Bretagne, dont l'usage est pour faire des voiles de vaisseaux. Il y a des *noyalles* à six fils de brin, des *noyalles* à quatre fils de brin, des *noyalles* ordinaires à quatre fils, des *noyalles* courtes, des *noyalles* simples, & des *noyalles* rondelettes. Toutes se vendent sur le pied de l'aune courante du pays, qui est plus longue d'un sixieme, que celle de Paris. La plus grande consommation s'en fait dans les ports de France, & le reste s'envoie chez l'étranger. Les *noyalles*, pour être bien fabriquées, doivent être faites de fil de cœur de chanvre, bien battues ou frappées sur le métier, renforcées & unies, ayant du corps sans aucun apprêt, sur-tout, que les lisieres soient bien faites; car c'est de-là principalement que dépend la bonté des voiles, d'autant que c'est par les lisieres que l'on coud & qu'on assemble les lez de toiles, dont les voiles sont formées.

NOYAU, partie dure & solide de certains fruits qui enferme leur semence, laquelle est ordinairement une amande. On divise les arbres fruitiers en deux especes; les uns portent des fruits à pepin, les autres des fruits à *noyau*. Les nésles sont des fruits à pepin. Les cerises, pêches & abricots sont des fruits à *noyau*.

NOYAU, *chez les fondeurs* c'est l'ame d'une figure: cette masse de terre à potier, & de fiente de cheval ou de plâtre, & de brique mêlés ensemble, qu'ils mettent dans le ceintre de leur ouvrage, afin de soutenir la cire de leur moule. Les piéces d'artillerie ou les cloches ont aussi leur *noyau*.

NOYER, arbre qui porte des noix. Il est grand, beau, & fort rameux. Ses feuilles sont grandes, vertes, d'une odeur forte. Ses fleurs sont des chatons longs, pendants, composés de plusieurs feuilles rangées en écailles, où ses fruits naissent sur le même pied, qui porte les chatons, mais dans des endroits séparés. Ils sont couverts d'une écorce charnue, verte, sous laquelle se trouve la coquille ligneuse & dure. Voyez *Noix*. La racine du *noyer* est longue & grosse. Il n'y a point de pays où il y ait tant de *noyers* qu'en France, & le profit en est considérable. Si on veut faire bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & jetter cette eau par terre, on en verra sortir quantité de vers bons pour la pêche, Qu'on frotte de cette eau toute sorte de bois blanc, sur pied ou non, il prendra la couleur du *noyer*.

Il y a trois sortes de *noyers* qui se distinguent au fruit; l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus grosse, & la coquille bien plus mince que les autres, mais il charge moins, l'autre est long, médiocrement gros, & a le bois épais; c'est l'espece qui charge le plus; & la troisieme est petite, à plusieurs angles, & n'est guères bonne qu'à faire de l'huile. On plante ordinairement le *noyer* dans les terres à bled; & il se plaît fort dans les terres grasses. Il ne refuse cepen-

dant aucun terroir ; mais il aime mieux les lieux froids, ſont humides ou montagneux ; & il vient mieux, & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins & voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents, pour donner moins de bois & plus de fruits à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. Son ombre eſt-mal-ſaine ; il attire ſouvent le tonnerre.

Les autres plantes, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe ; ſes longues racines les affament, & l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. C'eſt pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroit des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux. On en plante des allées ſur des avenues d'une maiſon de plaiſance, & ils y ſont plaiſir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins; outre qu'ils ne s'y plaiſent pas, ils ruineroient les autres arbres fruitiers.

On éleve des *noyers* en pépinieres ; pour cela, quand les noix ſont mûres, & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe ; il en faut choiſir des plus belles, non anguleuſes, & qui aient l'écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la groſſe eſpece parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger dans un mannequin ou un tonneau, ſur du ſable de cave, par lits, ſçavoir un lit de ſable de l'épaiſſeur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de ſable, & un de noix, ainſi de ſuite, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein: on le met à la cave, ou dans quelque autre endroit où il ne gele point, & on l'y laiſſe juſqu'au mois de Mars ; le germe avancera conſidérablement. Le plant naiſſant ſera à couvert des rigueurs de l'hiver. Au mois de Mars, après toutes les gelées & les pluies, on tirera doucement du manequin ce qu'on voudra planter de noix, & ſans toucher au germe que les approches du printems ont fait ſortir, on les mettra auſſi-tôt par un beau jour en bonne terre, bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles eſpacées de deux pieds. Il faut les ſarcler avec ſoin, quand ils levent, en labourer légérement la terre avec la petite pioche, avant qu'elle s'endurciſſe, leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds, à meſure qu'ils croîtron ; & en quatre ou cinq ans, ou tout au plus à ſix ans, ils ſeront aſſez forts pour être levés & mis en place.

Les plus gros ne ſont pas les meilleurs pour planter. Un *noyer* de trois a quatre pouces de groſſeur, & haut de ſix pieds, profitera plus en un an, qu'un beaucoup plus gros, en deux. En les tranſplantant, on leur coupe le pivot; on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laiſſe que les plus belles; mais on ne les étête point comme les autres arbres, par ce qu'il faut qu'ils faſſent une belle tige ; puis on les plante au cordeau à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois, au fond deſquels on jette trois pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-deſſus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaiſe toujours aſſez; enſuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines pour le défendre contre les vents & les beſtiaux ; & on y donne trois labours par an, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour s'en paſſer, ce qui va ordinairement à cinq ou ſix années : il de-

viendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbes au pied. Il y a des gens qui transplantent les *noyers* dès leur seconde ou trosieme année ; & après quatre ou cinq autres années, il les transplantent une seconde fois pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces plantations réitérées soient contraires à la pratique ordinaire des jardiniers qui ne levent les *noyers* qu'à l'âge de six à sept ans, pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du *noyer*, qui aime l'agitation; & de plus, par-là, on lui ôte de bonne heure le pivot qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, ensorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien. Le *noyer* à cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté ou battu, tout cela ne lui fait aucun tort. Il n'y a qu'à couper le bois mort ou rompu, & le couper en talut, pour que l'eau y ait moins de prise, & que la branche repousse mieux : souvent même on incise, avec un fer, le tronc & les fortes branches du *noyer* pour le ranimer. Il n'y a presque point de partie dans cet arbre qui ne soit utile pour le commerce. On sçait assez l'usage de son fruit qui, verd, se confit ou se mange en cerneau pendant l'été, & sec, se conserve pour être mangé en hiver. De la noix séche on en tire de l'huile, avec des presses ou moulins. Cette huile sert aux peintres, aux Imprimeurs & à quantité d'autres artisans, & même à brûler, & à la guérison des plaies. Il en vient beaucoup de Bourgogne, de Touraine & d'Orleans. Le menu de la racine du *noyer*, son écorce, ses feuilles, le brou, ou premiere enveloppe de son fruit, sont employés par les teinturiers pour teindre en fauve. Son bois est fort estimé pour faire toutes sortes de meubles, comme chaises, tabourets, tables, guéridons, canapés, lits, armoires, cabinets, &c. Les armuriers en montent leurs armes, & les menuisiers des carosses en font leurs paneaux. Il se débite pour cela en planches, poteaux, membrures, cartelles & tables. Les planches doivent avoir dix à douze pouces de largè, un pouce & une ligne d'épais, & six, neuf, & douze pieds de long. Les poteaux ont quatre pouce en quarré, sur six, neuf, & dix pieds de long ; les membrures ont deux pouces une ligne d'épaisseur, six, sept & huit pouces de largeur, & six, neuf & douze pieds de longueur, ainsi que les planches & les cartelles qui doivent avoir deux bons pouces d'épaisseur.

Les bonnes qualités du bois de *noyer* débité sont d'être bien net, sans gersures, ni roulures. Enfin le bas du tronc de l'arbre, ses loupes & ses plus grosses racines se coupent en tronçons pour servir aux ébénistes dans leurs ouvrages de marqueterie, aux menuisiers pour leur placage, & aux tourneurs pour quelques menus ouvrages. Plus les loupes & les racines sont de couleur brune & jaspées, & plus elles sont estimées. Les plus belles loupes viennent du Dauphiné, particuliérement de Grenoble.

NUAGES. Les *nuages*, selon les physiciens, sont composés de particules d'air, que l'action du soleil, jointe à celle des feux souterreins, sépare de l'eau & de la terre, & qui, par les loix de l'hydrostatique, s'élevent dans l'atmosphère. Voyez *Metéores aqueux*, dans le *Dictionnaire de physique*, ou l'*Encyclopédie*.

NUANCE, se dit de l'adoucissement, de la diminution d'une cou-

leur, depuis la plus ſombre, juſqu'à la plus claire de la même eſpece. Il y a des *nuances* de rouge, de verd, de bleu, de gris-de lin, de jaune, &c. & chaque *nuance* contient huit ou neuf dégradations de couleurs. Les maîtres & gardes des teinturiers en ſoie ſont obligés, par leurs ſtatuts & réglemens, de teindre tous les deux ans deux livres de ſoie de ſeize ſortes de *nuances* en cramoiſi, ſçavoir, quatre rouges, quatre écarlates, quatre violettes, & quatre canelles, pour ſervir d'échantillons matrices, ſur leſquels les débouillis des ſoies de pareilles *nuances* doivent être faits. Voyez *Teinturier*.

Les fleuriſtes appellent *nuances* ce mêlange naturel des couleurs qui ſe trouvent dans certaines fleurs. On dit, Cette fleur a une *nuance* qui charme.

NUÉE. Les lapidaires ſe ſervent de ce mot, pour ſignifier les parties ſombres qui ſe trouvent aſſez ſouvent dans les pierres précieuſes, qui en diminuent la beauté & le prix.

NUER, *chez les teinturiers*, c'eſt diſpoſer les couleurs ſelon leurs nuances.

NUIT, eſt le tems ou le ſoleil n'envoie aucun rayon ſur notre horiſon; c'eſt le tems de la *nuit* par rapport à nous. Il faut pour cela, que cet aſtre ſoit enfoncé de dix-huit degrés au-deſſus de notre horiſon. Voyez au mot *Crépuſcule*, les *Dictionnaires de phyſique* & *Encyclopédique*.

On dit, *en fauconnerie*, qu'un oiſeau ſe perche pour *faire ſa nuit*, c'eſt-à-dire qu'il ſe perche pour dormir.

NUL, *chez les commerçans*, c'eſt ce qui eſt regardé comme non-avenu. En ce ſens on dit, *marché nul*, *convention nulle*.

NUL & NULLITÉ. Le mot *nul* eſt en uſage parmi les praticiens pour indiquer les actes qui ne peuvent ſubſiſter, ſoit parce qu'ils ſont faits contre la diſpoſition des loix, ou parce qu'ils ne ſont pas revêtus des formes qu'elles recommandent.

On diſtingue deux ſortes de *nullités*. dans les conventions & dans les contrats, ſçavoir celles qui ſont établies par les coutumes & par les ordonnances, & celles qui, ſuivant notre uſage, ne rendent pas les actes & les contrats *nuls* de plein droit, mais donnent ſeulement ouverture à les faire anéantir & reſcinder par la voie de la reſtitution en entier. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart, aux mots *Nul* & *Nullité*.

NUMERAL, *lettres numérales*; en terme de finance & de compte, ſont celles qui ſont employées pour tirer les ſommes en ligne, au lieu des chiffres arabes; telles ſont V, X, L, C, M, qui ſignifient, 5 10, 50, 100, 1000. On les nomme auſſi *chiffres romains* & *chiffres de compte*.

NUMERATEUR, ſignifie, *en terme d'arithmétique*, le nombre qui dénote les parties de l'entier qui ſe met au-deſſus de la petite barre qui ſepare le nombre de deſſous, que l'on nomme le *dénominateur*, qui fait connoître en combien de parties l'entier eſt partagé; par exemple $\frac{7}{12}$ veut dire ſept douziemes. *Sept* eſt le *numérateur*, & *douze* eſt le *dénominateur*.

NUMERATION; eſt un compte ou payement fait en deniers comptans.

NUMERO; ce terme fort en uſage chez les marchands, négocians & manufacturiers, ſignifie un certain nombre ou chiffre qui ſe met ſur les marchandiſes pour pouvoir les diſtinguer plus facilement. Dans les livres, factures, & autres écritures, le mot *numéro* s'exprime en abrégé par cette figure (N°), & les nom-

bres ou chiffres s'expriment ensuite de cette maniere (N° 1, N° 5, N° 10, N° 50, &c...)Le mot *numéro* est aussi employé pour faire entendre la grosseur, longueur, largeur, & qualité de certaines marchandises qu'il seroit difficile d'exprimer autrement. Les épingles, par exemple, se connoissent beaucoup mieux par leur *numéro*, que par leur véritable grosseur & longueur. Ainsi on sçait, parmi ceux qui sont ce commerce, que les *numéros* 3, 4, 5, sont les trois plus petites especes qu'on nomme *camions*; qu'ensuite les *numéros* 6, 7. 8, 9, 10, 11, 12, 13 & 14 augmentent imperceptiblement de grosseur & de longueur, & qu'enfin les 16, 18 & 20 *numéros*, sont les plus fortes de celles qu'on met en papier. Il en est de même de plusieurs autres sortes de marchandises, comme rubans de soie, padoues, galons, rubans ou rouleaux de laine & de fil, qui ont chacun leur *numéro*.... Le terme de *numéro* sert encore pour désigner, dans la table d'un regître, la page sur laquelle quelque somme est portée. Le *livre de numéro* est celui que les négocians tiennent pour connoître, avec facilité toutes les marchandises qui entrent dans leur magasin, qui en sortent, ou qui y sont actuellement. Les marchands ont ordinairement des *numéros* mystérieux, connus deux seuls, qu'ils mettent sur leurs marchandises pour se souvenir du prix qu'elles leur ont coûté, afin de ne se pas tromper dans la vente qu'ils en font. Une marchandise *numérotée* est celle qui est marquée de son *numéro*.

NUMMULAIRE, plante qui pousse plusieurs tiges longues, grêles & rempantes, portant des feuilles opposées l'une vis-à-vis de l'autre, presque rondes, un peu crêpées, vertes; ses fleurs sont jaunes, grandes, formées en rosettes, coupées en cinq parties pointues. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede de petits fruits sphériques, qui renferment des semences fort menues. Sa racine est petite; elle croît dans les lieux humides, près des ruisseaux. Elle est fort astringente, vulnéraire, bonne pour le scorbut, & pour ceux qui ont un ulcère au poumon. On la recommande aussi dans la dysenterie & dans les pertes de sang. Quelques-uns prétendent que la *nummulaire* est dangereuse aux brebis.

NUNNA, toile blanche de la Chine, dont il se fait un commerce considérable à la Chine. Il y en a de trois sortes, de même longueur pour l'aunage, & de différentes qualités pour la finesse.

NYMPHÆA, plante ainsi nommée, parce qu'elles vient dans les eaux. Voyez *Nénuphar*.



OBERÉ, eſt un homme qui, à cauſe de ſes grandes dettes, eſt hors d'état de continuer ſon commerce, ou de payer ſes créanciers.

OBITUAIRES; ce ſont ceux qui obtiennent, à Rome, des proviſions de bénéfices vacans par la mort des titulaires. Quand deux *obituaires* ſont pourvus du même bénéfice en cour de Rome, les conteſtations qui s'élevent entr'eux, pour être maintenus, ſe décident par la régle *qui prior tempore, potior jure*, ainſi celui qui a l'avantage d'être le premier pourvu, doit être maintenu.

OBLIGATION, eſt un acte civil par lequel on s'engage à faire quelque choſe, comme à payer quelques ſommes, à être la caution de quelqu'un, à ſervir d'apprentif chez un maître. Ce dernier acte s'appelle ordinairement un *obligé*. L'acceptation d'une lettre de change eſt une eſpece d'*obligation* qui va par corps.

OBLIGER *un apprentif*, c'eſt l'engager chez un maître de quelque corps ou communauté, pour y apprendre, pendant un certain nombre d'années réglées par les ſtatuts, la profeſſion ou le métier du maître chez qui il entre.

OBLIGER, S'OBLIGER pour un autre, c'eſt lui ſervir de caution, s'engager à payer pour lui, & répondre des pertes & dommages qui peuvent arriver par ſa faute.

OBLIQUE; c'eſt une ligne qui tombe obliquement ſur un plan, lorſque'lle penche plus d'un côté que de l'autre.

OBLONG, eſt une figure plus longue que large.

OBOLE, ancienne monnoie de France. Il y en avoit d'or, d'argent & de cuivre, qui étoient des monnoies courantes de diverſes valeurs, ſuivant le métal & le poids. On voit en Allemagne des eſpeces d'or qu'on appelle *oboles du Rhin*, qui ne tiennent de fin que quatorze carats, elles peſent deux deniers douze grains. Ce ſont ceux d'entre les électeurs de l'Empire, qu'on appelle *électeurs du Rhin*, qui les font frapper.

L'*obole* eſt auſſi une des parties du poids, dont on ſe ſert, en médecine, pour peſer les drogues. L'*obole* peſe dix grains, ou un demi-ſcrupule. Il faut trois ſcrupules pour faire une dragme ou un gros. Voyez *Scrupule*.

OBREPTION & SUBREPTION; ces mots, en juriſprudence, ſignifient, le premier un *faux ſuppoſé*, le ſecond omiſſion d'une vérité qu'on a tue pour obtenir une grace qu'on n'auroit pas accordée, ſi cette vérité eût été connue.

OBTUS, en géométrie, un angle *obtus* eſt celui qui eſt plus grand que l'angle droit; & *obtus-angle*, eſt tout *triangle*, qui a l'angle droit.

OCAIGNER *un gant*; c'eſt, après qu'il a été retourné, l'enduire d'une compoſition de gomme adragant, & d'huile de ſenteur broyés enſemble, pour le diſpoſer à mieux prendre le parfum qu'on lui doit donner du côté de l'endroit.

OCCIDENT; c'eſt le point de l'horiſon où le ſoleil ſe couche

mais le point du *vrai occident* eſt le point où le ſoleil ſe couche le jour de l'équinoxe..... On nomme *domaine d'occident* le domaine appartenant au Roi dans les iſles Antilles, & Terre-Ferme de l'Amérique, où les François ont des Colonies.... *Occidental*, c'eſt ce qui eſt ſitué à l'*occident*, ou ce qui en vient. Dans ce ſens, on dit, des *perles occidentales*, du *baume occidental*, du *béſoard occidental*. Voy. *ces mots*.

OCOCAT : les originaires de la nouvelle Eſpagne appellent ainſi les arbres qui fourniſſent le *liquide-embar*, ou *ambre-liquide*.

OCOS, poids de Turquie, qui peſe quatre cents dragmes, ou trois livres deux onces.

OCRE, terre jaune & foſſile, qui ſe tire de ſa propre mine, ou qui ſe trouve dans les mines de cuivre ou de plomb, & même quelquefois dans celles d'argent. Il n'y a que l'*ocre jaune* de naturelle; l'*ocre rouge* pouſſée au feu de réverbere, n'eſt que la jaune. La meilleure *ocre* ſe trouve en France, en Berry, à Saint-George-ſur-la-Prée, elle ſe tire à la maniere du charbon de terre. Il faut la choiſir bien ſéche, bien tendre, haute en couleur, & point graveleuſe.

OCTANTE, *terme d'arithmétique*, qui ſignifie huit fois dix : on dit plus ordinairement quatre-vingt.

OCTAVE, *en terme de commerce*, eſt la huitieme partie ou le demi-quart d'une aune.

OCTAVO, monnoie de cuivre, qui a cours en Eſpagne; elle vaut deux maravedis de veillon.... Les Imprimeurs & libraires nomment un *livre in-octavo* celui, dont les feuilles ſont pliées en huit, ou dont chaque feuille d'impreſſion a ſeize pages.

OCTOBRE, dixieme mois de l'année, pendant lequel on donne le dernier labour aux terres fortes & humides. Dans les pays où la vendange n'eſt pas encore faite, on ſe prépare à cueillir les raiſins & à faire ſon vin; on ſonge à cueillir le miel & la cire qu'auront produits les abeilles, & on continue de ſemer les bleds. On approprie les jardins pour jouir de leur propreté dans cette agréable ſaiſon de l'automne. On commence à fouiller & à planter dans les terres chaudes & légeres; car pour celles qui ſont froides & humides, il faut attendre à la fin de Février. On met dans les ſerres les figuiers en caiſſe, & autres arbriſſeaux qui craignent la gelée; & juſqu'à ce qu'il gele, on en laiſſe les fenêtres ouvertes le jour ſeulement. Dans les jardins potagers, on défait les couches, fait des meules de fumier pour y élever des champignons, & replanter des choux d'hiver; ou bien on met à part le terreau pour s'en ſervir & faire de nouvelles couches ou planches, & l'on fume les terres du fumier le plus pourri. On ſeme les épinars pour en avoir aux rogations : on ſeme le dernier cerfeuil, & on coupe le vieux pour qu'il repouſſe. On prépare le céleri & les cardons : on plante beaucoup des laitues d'hiver, & de jeunes fraiſiers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année ſuivante : on plante auſſi, dans ce mois, des bordures d'herbes fines; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mai, que les gelées ſoient paſſées.

C'eſt, dans ce mois, le meilleur tems de l'année pour planter les arbres fruitiers, quoique les feuilles ſoient encore ſur les arbres. On tranſplante toutes ſortes d'arbres de forêt depuis le commencement de ce mois, juſqu'à la fin; les ormes, principalement dans la premiere ſemaine; & au milieu de ce mois, on ſeme dans des planches

de terre neuve, les pepins de pommes qui viennent du pressoir à cidre, afin d'élever des sujets pour greffer, ou même pour faire des vergers sans greffer. Dans les jardins à fleurs, on serre avec symmétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c. On met les pots de tubéreuse sur le côté, pour qu'ils s'égouttent, & que les oignons ne se pourrissent pas. On plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons; & généralement on plante & on seme les ambrettes, ancolles, anémones, argémones campanules, chamétis, chardon-rolland, cyanus de toutes sortes, digitales; ellébores, hépatiques, éryngium, fraxinelles, fritillaires, giroflées, hémérocales, jacintes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, mufles de lion, miscipula, narcisses, œillets, oreilles d'ours, ornythogalons, pavots, pieds d'alouettes, pour en avoir qui fleurissent en Juin & en Juillet, avant ceux qu'on seme en Mars. On seme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on transporte les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujet à la gelée, & toujours verds, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On met dans la serre, dès le commencement de ce mois, les myrtes & les autres plantes vertes; en les serrant, on leur donne, aussi bien qu'aux autres plantes qui sont déja renfermées, un peu de terre nouvelle, sans déranger leurs racines. On lie leurs branches qui ne croissent pas bien: on les met dans les places où elles doivent rester l'hiver; il faut que les *aloës*, les *cierges*; les *euphorbes*, & les autres plantes délicates soient sur le devant de la serre à la plus grande exposition du soleil, & que les plantes les plus rustiques soient sur le derriere. Après le milieu de ce mois, on ne donne plus d'eau aux plantes grasses, de peur qu'elles ne pourrissent. Les gradins où sont les plantes exotiques, ne doivent occuper que le tiers de la terre; car il faut autant de distance entre la fênetre & les plantes, qu'entre les plantes & les fonds de la serre, pour que la serre ne soit pas si sujette à la moisissure, & qu'il y aït assez d'air pour nourrir les plantes, quand elle seroit fermée presqu'un mois de suite. On transplante, dans ce mois, les rosiers, les autres arbustes à fleurs. On fait des boutures de jasmins & de chevrefeuilles dans des bordures à l'ombre, bien bêchées & enterrées dans la terre, au moins deux yeux de chaque bouture. On seme aussi les graine des houx, d'ifs & des autres arbres toujours verds qui ont été préparées dans la terre ou dans le sable.

Les pots d'œillets, qui fleurissent dans la serre, doivent être mis près de la porte, dans un endroit où ils aient le plus d'air. Les plantes exotiques doivent être placées dans la serre, de façon que les plus tendres soient les plus éloignées de la porte. Pour les rustiques, l'air ne les incommode pas, particuliérement les ficoïdes. Il y en a même quelques espèces qu'il ne faut pas trop délicater, parce que le trop grand soin les fait quelquefois périr.

On recueille, dans ce mois, abondance de figues, muscat & chasselas, des beurrés, doyennés, bergamottes, lansac, crasane, & messire-jean, des pêches & des pavies. En tems doux, on tire du potager des melons, des épinars, des pois tardifs, beaucoup de chicorée, du céleri, des cardons, des cardes, d'artichauts, de la poirée, des champignons, des concombres, toutes sortes de verdures, comme oseille,

poiteaux, cerfeuil perſil, ciboules, ail, oignon, échalotes & racines. Dans ce mois, on a en fleurs l'amarante, l'arſter, les belleve deres, la canne d'Inde, les capucines, les cyclamens, mufles de lion, naſturces œillets, orangers, paſſe-velours, penſées ſemées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, renoncules, roſes, ſoucis, véroniques, violettes, &c.

OCULI CANCRI, ou CANCRORUM, ou *Yeux d'écriviſſe*, petite pierre blanche faite en forme d'yeux, qu'on trouve dans la tête des écriviſſes de riviere, & dont on ſe ſert en médecine. Il faut choiſir ces pierres les plus groſſes & les plus blanches qu'il ſe pourra.

OCULUS : ce mot latin eſt donné par les fleuriſtes à une tulipe qui a un beau rouge ſur du blanc de lait.

OCULUS-CHRISTI, plante qui eſt un eſpece d'aſtérique, & qui pouſſe ordinairement une ſeule tige à la hauteur d'un pied, dure, en quelque maniere ligneuſe, garnie de feuilles longues, lanugineuſes & blanchâtres. Cette tige ſe partage en pluſieurs petites branches qui portent en leurs ſommités des fleurs rondes, radiées, de couleur jaune, ſoutenues par pluſieurs feuilles longues, velues, roides & diſpoſées en rayons. Sa racine eſt chevelue, elle périt tous les ans. On cultive l'*oculus-chriſti* dans les jardins, à cauſe de ſa fleur qui ſert à embellir les parterres.

ODEURS : les *odeurs* ont pour cauſe des corpuſcules très-déliés de ſel & de ſoufre que les *corps odoriférans* envoient à nos narines. C'eſt ſur-tout, dit l'auteur du *Dictionnaire de phyſique*, de la figure de ces particules que ſe tire la différence ſpécifique des *odeurs*. En effet il eſt évident que des corpuſcules ſphériques & polis, doivent faire ſur l'organe de l'*odorat* une impreſſion totalement différente de celle que font des corpuſcules pointus, ſcabreux, &c. Les corpuſcules odoriférans ne viennent pas d'eux-mêmes faire impreſſion ſur l'organe de l'odorat : indifférens au mouvement ou au repos, ils ne quitteroient pas ainſi les corps de la ſubſtance deſquels ils font partie. Il faut donc attribuer cet effet à la chaleur, & peut-être à la fermentation qui regne dans les corps odoriférans, à l'action du ſoleil qui en ſépare les particules les plus déliées, & à l'air qui les tranſporte preſqu'à l'inſtant à des diſtances conſidérable ; c'eſt l'air, dit M. *Pluche*, que l'on doit regarder comme le véhicule des *odeurs*. En les tranſmettant juſqu'à nous, il nous informe de la bonne ou mauvaiſe qualité des viandes ; & comme il nous annonce par des ſenſations délicates & flateuſes, ce qui eſt d'une nature bienfaiſante & convenable à nos uſages, il n'eſt pas moins fidelle à nous affliger à propos, quand il faut fuir un poiſon, un ſéjour marécageux, une demeure infecte & mal-ſaine.

ŒIL, *en terme d'agriculture*, eſt un petit bouton qu'on inſere dans un arbre pour faire un ente. On appelle auſſi un *œil* le bourgeon qui vient au ſarment de la vigne. On dit d'un arbre, qu'il a les yeux beaux, ſains & entiers. Les bonnes branches ſont celles qui ſont venues dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros & aſſez près les uns des autres. On dit : cette branche a les *yeux plats* ; il faut couper cette branche au quatrieme *œil*.

Les *jardiniers* appellent *œil* l'endroit d'où ſort le bras du melon. Cet *œil* ſe nomme auſſi *maille*. *Œil* dans les poires & les pommes, eſt la partie oppoſée à la queue. Cet

œil eſt fait comme une petite couronne aux uns & aux autres. La poire d'orange verte a l'*œil* enfoncé. La pomme d'api commence à être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de verd, ni auprès de la queue, ni auprès de l'*œil*. Les botaniſtes appellent *œil*, ou *nombril* de la poire & de la pomme, & autres fruits ſemblables, l'endroit où ſont renfermés les pepins.

Les fleuriſtes appellent *œil* dans l'oreille d'ours, le petit rond du milieu preſque toujours jaune ou de couleur de citron. L'*oreille d'ours* eſt agréable, quand elle a l'*œil* grand & bien arrondi, dit *Morin*.

ŒIL DORMANT; cette greffe eſt ce qu'on appelle *écuſſon*; mais on la fait à la ſeconde ſeve. Les fruits à noyau réuſſiſſent beaucoup mieux greffés à *œil dormant*, qu'à *œil pouſſant*. La greffe à *œil pouſſant* eſt la greffe *en écuſſon* faite vers la S. Jean.

ŒIL DE BŒUF, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, minces, rougeâtres & branchues. Ses feuilles ſont cotonnées, ſemblables à celles de la mille-feuille, dentelées, mais beaucoup plus petites. A la cime de cette branche il vient une fleur radiée qui eſt ſeule, & qui reſſemble à celle du *chryſanthemum*, de couleur jaune dans le diſque & dans la couronne; ſa racine eſt nerveuſe.

ŒIL DE BŒUF, *chez les vitriers*, eſt le bouton qui eſt au milieu du plat du verre.

ŒIL, *en terme de négoce & de manufacture*, ſe dit du luſtre & de l'éclat des marchandiſes d'une certaine beauté extérieure qui frappe la vue ..... *Œil*, *en terme de jouaillier*, ſignifie auſſi le brillant & l'éclat des pierreries, quelquefois leur qualité & leur nature. On le dit auſſi des perles, mais ordinairement on dit l'*eau* ..... *Œil & batte*, chez les marchands de poiſſon d'eau douce, ſignifie tout ce qui eſt contenu depuis l'*œil* ou l'*ouïe* du poiſſon, juſqu'à la queue, qu'on appelle ſa *batte*, parce qu'il s'en ſert à battre l'eau, lorſqu'il nage.

ŒIL DE CHAT : pierre précieuſe, eſpéce de ſaphir. Il y a une autre eſpéce d'*œil de chat* qu'on met au nombre des opales, à cauſe de ſes diverſes couleurs; mais il eſt beaucoup plus dur que l'opale. Il y a encore une troiſieme eſpéce d'*œil de chat* qui repréſente aſſez bien l'*œil* de cet animal. Il n'eſt pas de grand prix en Europe, mais il eſt très-eſtimé, & on lui attribue de grandes vertus.

Œil de chat, eſt auſſi une plante qui pouſſe de petites feuilles rondes, velues, garnies de feuilles étroites, ſemblables à celles de l'hyſſope, graſſes, un peu âcres & ameres. Ses fleurs ſont des tuyaux, dont un bout eſt fermé par un mufle de couleur, en partie blanche, & en partie purpurine. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede un fruit aſſez reſſemblant à une tête de cochon, qui contient des ſemences. Cette plante eſt ſi contraire aux ſcorpions, qu'en la voyant ſeulement, ils deviennent tout aſſoupis.

ŒIL, *en terme de méchanique*, *& parmi pluſieurs artiſans*, s'entend des trous qui ſervent à emmancher pluſieurs de leurs outils, comme l'*œil d'un marteau*, d'un pieu, d'une houe, d'une pioche, &c. On dit l'*œil d'un étau*, pour ſignifier le trou par où paſſe ſa vis. L'*œil d'une louve*, qui eſt le trou où paſſe l'eſſe du cable. L'*œil d'une meule à moulin*, eſt le trou qu'elle a dans ſon centre. Les grues, les engins, les chevres, & autres ſemblables machines à élever des far-

ceaux, ont aussi leurs yeux. Ce sont les trous par où passent les cables.

ŒIL, chez les tireurs d'or, est la plus petite ouverture d'une filiere par où passe le lingot de quelque métal pour le réduire en fil.

ŒIL, chez les fondeurs de caracteres d'imprimerie, est la gravure en relief qui est au haut des lettres de fonte qui servent à composer les formes d'imprimerie; c'est l'*œil* seul qui fait l empreinte. Le reste qu'on appelle *le corps* ne sert que pour le soutenir. *Gros œil*, *petit œil*, se dit des corps de caracteres interrompus, & non réguliers, c'est-à-dire, de ceux dont les lettres sont plus ou moins ouvertes qu'à l'ordinaire. On dit le petit texte *gros œil*, le cicero *petit œil*, & ainsi des autres.

ŒIL DE CERF, espece de panais. Voyez ce *mot*.

ŒILLET, plante, dont les feuilles sont longues, étroites, dures, pointues au bout, verdâtres. Il s'éleve, au milieu des feuilles, des tiges rondes, lisses, hautes d'environ un pied & demi, nouées, portant en leurs sommités des fleurs longues, à plusieurs feuilles, belles, disposées en rond, étroites en-bas, larges en haut; soutenues par un calice; qui est un tuyau cylindrique & membraneux. Ses fleurs sont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverses, fort agréables à la vue, d'une odeur aromatique, approchant de celle du girofle. On divise ordinairement les *œillets en cultivés* & en *sauvages*, en *simples* & en *doubles*. Les jardiniers Anglois, selon *Bradeley*, font cinq classes d'*œillets*. Ils mettent dans la premiere, les *piquetés*; dans la seconde, les *dames peintes*; dans la troisieme; les *bézoards*; dans la quatrieme, les *étincelans*; dans la cinquieme, les *flambes*.

L'*œillet*, est la plus délicieuse de toutes les fleurs, tant par son odeur agréable, que par la beauté & la variété de ses couleurs. On distingue les *œillets*; en *œillets violets*, *œillets rouges*, *œillets incarnats*, *œillets de couleur de rose*, *œillets piquetés* & *tricolors*. La qualité des beaux *œillets*, les pots pour les planter, la terre qui leur est nécessaire, la façon de les marcoter, celle de les œilletonner & de les empoter, le tems de le mettre dans la serre, leur arrosement, leur culture, à mesure qu'ils poussent leurs dards, la maniere de noter les boutons superflus, celle de les aider à fleurir, le lieu qui leur est propre, quand ils sont en fleur, leur graine à leur maladie; voilà ce que nous avons à parcourir.

Un *œillet* doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de large; les beaux en ont quatorze ou quinze. Il faut qu'un *œillet* soit garni de beaucoup de feuilles. Il est beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lorsqu'il est plat. Plus il est net; plus il est beau; mais il y a très-peu d'especes de cette qualité. Quand le blanc d'un *œillet* est brouillé de mouchetures, il est insupportable. On tolere de légeres imperfections dans la plûpart des *œillets*, en faveur de plusieurs beautés. Un *œillet* beaucoup dentelé est fort imparfait. On ne fait aucun cas de toute figure pointue, au bout de la feuille des fleurs. Elle gâte la forme, aussi-bien en tulipes, en anémones, qu'en *œillets*. Il est difficile d'avoir des *œillets* de la grosseur qu'on desire, sans qu'ils crevent. S'ils ne crevoient pas, ils en seroient plus beaux. On peut laisser beaucoup de boutons, & plusieurs dards sur les plus gros; ils en viennent un peu moins larges, mais ils ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvu qu'on leur aide. Un *œillet* accommodé & refendu en est plus

agréable. On eſt revenu de l'erreur de préférer un petit *œillet* qui s'arrange ſeul, à un très-gros qui demande du ſecours. Les feuilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe collent par la roſée: il faut bien les ajuſter; mais en arrangeant les choſes le mieux qu'elles peuvent être, on ne doit pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant; car ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir. Plus la fleur d'un *œillet* eſt mêlée également de panaches & de couleur, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petites piéces. Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé; c'eſt toujours le mieux. Les piéces de panaches bien empotées, qui s'étendent depuis leurs racines juſqu'à l'extrémité des feuilles de l'*œillet*, ont plus d'agrément que les piéces de panaches ſans naiſſance, ce qu'on appelle en tulipe, *à yeux*, ou *à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

L'*œillet* appellé le *nouveau monde*, eſt une production extraordinaire de la nature. C'eſt un *œillet*, ſi l'on veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons, étrogonnés, arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le *verd* qui couvre ſes boutons pour pouvoir pouſſer ſes feuilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feuilles ſur ſon dard, beaucoup plus qu'un pavot. Quand on l'a arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croient que c'eſt un *œillet* comme un autre. Ce ſont vingt boutons, & par conſéquent vingt *œillet* enſemble. Il eſt fort brouillé, & très-peu eſtimé des connoiſſeurs.

Le pot dans lequel on plante un *œillet*, contribue beaucoup à ſa beauté & à ſa conſervation. Il ne faut pas qu'il ſoit ou trop grand, ou trop petit. Dans un pot trop grand, l'*œillet* prend trop de nourriture, pouſſe de fortes racines, & un petit bouton, qui ne fait pas une groſſe fleur. Dans un pot trop petit l'*œillet* manque de nourriture, & ce pot reſtreint ſi fort ſes racines, que le montant ne profite pas. Un pot convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le haut que par le bas, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir dans la forme d'un chapeau. Un tel pot contribue à la beauté de l'*œillet*. Un pot contribue encore à ſa conſervation, en le préſervant de la trop grande humidité & de la ſéchereſſe; l'une lui cauſe la pourriture, & l'autre le blanc. Les pots nouvellement faits ne valent rien pour mettre les *œillets*. Le feu qui les a cuits, ſe trouve encore dans la terre du pot, quoiqu'imperceptiblement, & cauſe le blanc à l'*œillet*. Pour éviter ce mal, on laiſſe ces pots nouveaux douze heures dans un tonneau rempli d'eau pour éteindre ce qui peut reſter de feu, ou on les emplit de terre huit ou dix jours, avant que de planter l'*œillet*. Ces pots doivent être bien percés pour donner l'iſſue à l'eau; mais il ne faut pas qu'ils ſoient percés au fond; car en les poſant ſur la terre, les trous qu'on y auroit fait, ſe boucheroient par une eſpece de mortier qui ſe fait ſous le pot, ce qui empêcheroit l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles en réſulteroient la pourriture & le jaune. On perce les pots en deux différens endroits, immédiatement au-deſſus de la jointure du fond, avec le corps du pot: il ne les faut percer qu'en deux endroits; qui feroit faire plus de trous, donneroit trop d'iſſue à l'eau, & il ne reſteroit pas aſſez d'humidité à l'*œillet* pour le ſuſtenter,

& la terre perdroit toute sa graisse & sa substance.

Les terres trop grasses, ou trop légeres, ou trop humides, ou trop séches, ne conviennent pas aux *œillets*. La terre grasse les endurcit aux premiers rayons du soleil, met leurs racines comme dans une espéce de prison, & leur ôte la commodité de s'étendre dans le pot. Cette terre, dont la malignité est préjudiciable à toutes les plantes, fait crever les *œillets* dans leurs boutons, les fait pourrir, & engendre beaucoup de vers. Ce qu'on entend par terre trop grasse, c'est le blanc limon & la terre à potier; mais si la terre trop grasse a trop de nourriture, la terre trop légere n'en a pas assez. Dans la terre trop légere, la tige de l'*œillet* devient fort maigre, les marcotes deviennent sans vigueur, le montant fort menu, le bouton petit qui ne peut par conséquent produire qu'une fleur qui n'est pas belle. On appelle *terre légere*, le terreau de cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c. Pour la terre trop humide, elle est encore nuisible comme le pur terreau de vache, qui est extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir. Quant à la terre séche, comme celle d'égout, de bouc, de sable, d'argille, de pure terre jaune, elle ne convient pas mieux à l'*œillet*.

Ainsi il faut préparer différentes terres pour les *œillets* des différentes couleurs. La terre pour les *incarnats* doit être composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié de sable noir qui se trouve dans les marais, dans les prairies, & sur les bords des rivieres & des ruisseaux. Cette terre appellée *sable noir*, quoique grasse & humide, n'est cependant pas trop pesante, quand elle est mêlangée avec le terreau de cheval. La terre de taupiniere est encore merveilleuse. Ces deux terres ainsi jointes, bien passées, bien criblées, & sur-tout bien mélangées, sont propres à l'*œillet*... Les *œillets* violets pourprés, rouges & autres, même les piquetés, demandent une terre, dont le corps doit être d'un tiers de sable noir; l'autre tiers au total, moitié terreau de cheval, & moitié terreau de vache, l'un & l'autre bien pourri, & bien réduit en terre. Sur cette masse bien criblée & melangée, on met un sixieme de terre jaune, c'est-à-dire, de cette espèce d'argille douce & moëlleuse qui se trouve facilement, & qui sera bien criblée & mélée avec la masse sur laquelle elle aura été jettée. La bonté de cette composition provient du mêlange de ces quatre sortes de terres; car qui ne se serviroit que de pur sable, perdroit ses *œillets*. L'*œillet* ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terreau de cheval rend le sable noir plus léger; celui de vache donne de l'humidité, de la graisse à la terre jaune, les unit, & donne une nouvelle séve à l'*œillet* pour conserver son verd. Les habiles fleuristes préparent les terres une année avant que de s'en servir; il faut les passer fort à la claie & au crible de fer délié, quand on veut les emporter.

Les *œillets* ne sont jamais bien en pleine terre, c'est une fleur qui demande d'être cultivée dans des pots; premiérement, parce que la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre, & la dureté de cette même terre, dans les grandes chaleurs, sont l'une & l'autre nuisible à l'*œillet*; secondement, parce que trop de nourriture que l'*œillet* prend le fait crever, ou trop peu de nourriture le fait venir trop petit; troi-

fiémement, suivant l'expérience que les curieux fleuristes en ont, l'*œillet* n'est jamais si bien panaché, ni si réguliérement tranché, que dans les pots, au lieu qu'en pleine terre, il devient confus, brouillé, & sans beauté; quatriémement, parce qu'il est difficile de le marcoter; cinquiémement, à cause des maladies qui surviennent aux *œillets*, & surtout de la pourriture beaucoup plus fréquente que dans les pots.

Pour *marcoter les œillets*, il faut avoir égard au tems, à la façon, à la qualité de la terre & à l'aspect du soleil. Le tems ne doit être ni trop avancé, ni trop reculé. *Marcoter* avant la S. Jean, c'est trop tôt, 1°. parce qu'on altere le pied de l'*œillet* qui doit porter la fleur; & cette fleur ne vient pas à sa perfection; 2°. parce que les marcotes poussant de fortes racines, il faut les lever nécessairement dès le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à dard durant l'hiver, ce qui les fait avorter. *Marcoter* sur la fin du mois d'Août, c'est trop tard, parce que le soleil devenant moins ardent, il faut se servir de secours étrangers. La meilleure saison pour *marcoter* est depuis le 20 Juillet, jusqu'au mois d'Août, après que les premieres feuilles des *œillets* sont passées; car si on les marcote en leurs pleines fleurs, on les fait passer en peu de tems. La véritable maniere de les *marcoter*, c'est de se servir du canif, &, après avoir couché la marcote, de faire une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'*œillet*, autant que faire se pourra, pourvu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la séve; mais sur-tout l'incision ne doit pas passer la moitié ou les deux tiers du nœud. Après avoir mis un sol marqué dans l'incision pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'*œillet*, on coupe dans le nœud de quoi faire ouverture à la *marcote* : & la terre du pot étant bien préparée, on l'y couche avec le crochet, en la soutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il n'est pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à *marcoter*, la plus légere est la meilleure, afin que la *marcote* pousse ses fibres plus aisément, & n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre doit être composée de deux tiers de terreau de cheval, bien pourri, & l'autre tiers de sable, noir ou de sable de marais, qu'on crible & qu'on mêle bien; après avoir labouré le terreau du pot sur lequel est la *marcote*, avec un morceau de bois en forme d'espatule, on met cette terre composée sur le pot, pour y coucher la *marcote*. Il y en a qui se servent de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans lesquels ils mettent une, deux ou trois *marcotes*. Les *marcotes* prennent racine plus aisément dans ces petits entonnoirs, pourvu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots, soit des entonnoirs. Quand les *marcotes* sont faites, on les arrose tous les jours, avec modération. On met les *œillets* à l'ombre durant trois ou quatre jours, aussi tôt qu'ils auront été *marcotés*; après quoi on leur donne le soleil qu'ils avoient avant que d'être *marcotés*; vers le 8 Septembre, on leur donne de l'air, on les expose au soleil du midi, & on les arrose fréquemment pour que les *marcotes* reprennent mieux. S'il y a des *marcotes* qui aient de la peine à prendre racine, il est bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'*œillets* qui

n'auront pas pris racine, pourvu que la couche ne soit point trop chaude. D'un seul maître-pied, on tire quelquefois vingt ou trente *marcotes*, sans toutefois le faire avorter. Il faut pour cela lui laisser toujours quelque œilleton qui l'entretienne & l'anime à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de nouvelles blessures, ce qui arrive, si l'arrose & le visite souvent; ce qu'il ne faut point craindre de faire, dit *Morin*, non plus que de l'exposer au grand soleil, puisque les chaleurs de l'un, & l'humidité de l'autre doivent achever cet ouvrage.

Il y a de la science à tailler les œilletons, tant afin qu'ils reprennent facilement, que pour empêcher qu'ils ne tuent leur mere en les en séparant. Il les faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant où la nature les a attachés, mais à deux ou trois nœuds près du cœur de l'*œilleton*, ce qui demeure en poussera de nouveaux, & celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un *œilleton* seul, & qui n'est pas chargé de beaucoup de rejettons, reprend plus facilement qu'un autre; car il suce assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à ce qu'il fasse chevelure. Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languissent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte, & n'y laisser que deux à trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier desdits nœuds, pour la terminer au second, ébarbant, à deux ou trois doigts près du cœur de l'œilleton, toutes les extrémités de son feuillage. Cela fait, on le laisse tant soit peu au soleil pour l'affoiblir. On le jette ensuite dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces. En le tirant de ce bain, on le plante à l'ombre dans une terre extrêmement légere, composée de trois quarts de terreau de cheval. On l'y enfonce doucement, jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture. Il faut continuellement l'arroser & le placer de façon que le soleil ne l'incommode pas. Ce petit œilleton sucera fortement la séve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines par le secours desquelles il grandira, & se fortifiant, donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige de laquelle il a été févré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles. S'il donne des fleurs avant l'hiver, il n'y faut pas toucher; si c'est au printems, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte, & de le mettre au large.

Il est aussi nécessaire de sçavoir empoter un *œillet*, que de le sçavoir *marcoter*; voici comment on doit l'empoter. Quand on a levé le petit crochet qui tient la marcote, & qu'on a reconnu qu'elle a pris racine, on détache la marcote de son pied, en la coupant avec le canif ou le ciseau, le plus près que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est-à-dire, qu'il faut la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales. Après avoir rafraîchi sa racine ou sa chevelure, ou ses fibres, on coupe l'extrémité de sa racine, aussi-bien que de ses feuilles; on la plante dans un pot rempli de terre, de la maniere suivante. Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval, en assez grande quantité; ensorte que les trous qui sont au fond du pot, soient entiérement couverts. Il faut planter l'*œillet* en automne,

dans la terre qui lui eſt préparée, pour y demeurer durant l'année, ſans être changé ni replanté au printems. Pour cet effet, on met ſeul l'*œillet* dans un pot, & il en devient plus large, plus gros & plus beau.

La façon de planter les *œillets* pour l'hiver eſt de leur donner une terre compoſée, moitié de terreau de cheval, moitié de terreau commun, & de mettre en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus, pour ne les pas étouffer, & pour remédier aux maladies qui leur pourroient arriver. Quand on a mis le terreau au fond du pot, on le remplit juſqu'au-deſſus du bord de la terre deſtinée & diſpoſée pour l'*œillet*. On l'enfonce avec les deux mains, ſans cependant la pétrir comme on fait la pate, enſorte qu'elle ſoit affaiſſée juſqu'au milieu du cordon, ſans aucune violence. On remplit enſuite le pot juſqu'à fleur du bord, de pur terreau de cheval, bien pourri, & réduit en terre, le plus ſec qu'il ſe peut. Après cela, on plante la *marcote* de façon que la racine ſoit couverte de la terre qui eſt deſſous le terreau, & qu'elle ait encore le terreau au-deſſus. En la plantant, on appuie des mains autour de la tige, pour l'affermir dans la terre, & de plus on la ſoutient par deux petits bâtons de ſa hauteur, mis en croix de S. André, qui ſeront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne ſoit tourmentée des vents; ſur-tout il faut prendre garde d'enfoncer la *marcote* trop avant; c'eſt pourquoi on a dit qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire ſe pourroit, afin de faire une marcote haute d'un pied. Le terreau qu'on met au-deſſus du pot, empêche la terre de s'endurcir par les arroſemens & les grandes pluies. Ce terreau conſerve toujours, au pied de l'*œillet*, une certaine humidité qui lui eſt favorable, particuliérement durant les grandes chaleurs. L'arroſement, ou la pluie qui tombe ſur le terreau, en fait auſſi diſtiller la graiſſe & la ſubſtance ſur la terre qui nourrit l'*œillet*. Le terreau le préſerve encore des gelées pendant l'hiver; il empêche que l'humidité & la moiſiſſure ne vienne au pied. Voilà les utilités du terreau.

On arroſe l'*œillet* ſi-tôt qu'il a été planté, mais avec modération. On continue cet arroſement modéré tous les jours, s'il ne pleut pas; & on le met à l'ombre pendant dix à douze jours, même quinze, s'il n'a point de fortes racines. Quand il eſt bien repris & bien affermi, ce qui arrive vers le 15 Octobre, il faut l'expoſer au ſoleil levant; c'eſt la ſituation la plus favorable. Si le jardin ne permet pas de donner cette place ſans incommodité, on met les *marcotes* ailleurs; mais il faut que ce ſoit dans un endroit où elles n'aient de ſoleil qu'environ le tiers du jour.

Les *œillets* ſe conſervent beaucoup mieux ſur les ais élevés par des treteaux, qu'à plate terre. Les pluies d'automne s'écoulent plus aiſément; les vers n'entrent point dans les pots. Ils ont plus d'air; ils pourriſſent moins, & ils fleuriſſent mieux. Les *œillets* ainſi plantés & expoſés, il ne s'agit plus que de les précautionner contre les méchantes pluies & les gelées, contre les pluies qui ſurviennent vers la fin du mois d'Octobre, & qui engendrent des taches ſur les fanes des *œillets* qui leur cauſent le plus ſouvent la mort.

On appelle *taches* la gale & le charbon. Il y en a de différentes couleurs; les unes ſont noires, les autres rougeâtres, & les autres tirant ſur un gris ſale. Les unes & les autres ſont très-préjudiciables à l'*œillet*. Le remede le plus ſouve-

rain eſt de nettoyer, avec la pointe du canif, les feuilles qui en ſont atteintes, pour qu'elles n'étendent point leur gangrene, & qu'elles ne la communiquent pas à la tige; ou bien on coupe ces feuilles pour éviter le mal. On empêche que l'*œillet* ne contracte cette maladie, en le préſervant de la pluie au plus tard au mois de Novembre. Il faut pour cela ou le couvrir d'une toile cirée, ou le placer ſous un petit toît qui ſoit dans le jardin, qui ne lui ôte point le grand air, mais qui le préſerve de toutes méchantes influences. On l'arroſe de tems en tems d'une eau qui aura été expoſée au ſoleil, & on le laiſſe dans cette ſituation juſqu'à la gelée. Les premieres gelées ne cauſent aucun dommage à l'*œillet*; au contraire elles lui ſont favorables; mais il faut le préſerver des trop grandes & des trop fortes gelées. Quand la gelée devient âpre & piquante, ſur-tout dans un commencement de lune, il faut en diligence faire tranſporter l'*œillet* dans la ſerre, car les grands froids le font mourir. Si on n'a pas de ſerre, on le met dans une chambre bien cloſe, au pis aller, à la cave, ſi elle n'eſt pas humide. Sa ſituation la plus favorable eſt celle du midi, comme ſont ordinairement expoſées les orangeries. Les lieux humides ſont très dommageables à l'*œillet*. Il faut que la ſerre ſoit bâtie à rez-de-chauſſée, & qu'elle ne ſoit point dans un enfoncement; car ſi la terre étoit humide, la moiſiſſure s'attacheroit infailliblement à la plante, & la pourriture paroîtroit enſuite.

On ne donne de l'eau à l'*œillet*, dans la ſerre, que le plus tard qu'on peut; on arroſeroit à tort une plante qui n'a pas ſoif; & la grande humidité qui ſe trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture; de plus on feroit monter l'*œillet* avant le tems, & il ſeroit plus expoſé aux attaques du froid & de la gelée; mais par des raiſons oppoſées, il ne faut pas le priver d'eau, quand il en a beſoin, pour empêcher la ſéchereſſe & qu'il ne ſe flétriſſe. Cela ſe doit faire avec prudence & modération. On a pour cela de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux. On met un pot en chaque terrine, ſucceſſivement les unes après les autres, où l'on a verſé de l'eau expoſée au ſoleil, environ une chopine meſure de Paris. Il ſuffit que la racine ſoit abreuvée pour communiquer à la plante l'effet de cet arroſement qui lui donne une force toute nouvelle, dont on ne tarde pas à s'appercevoir par la fermeté de ſes feuilles. On ne donne pas de l'eau à l'*œillet* dans un tems froid, ou à la veille d'une gêlée; & au lieu d'eau échauffée par l'ardeur du ſoleil, on peut ſe ſervir d'eau de puits. Dans la ſerre on ôte les feuilles qui ſe trouvent ſéches, parce qu'étant plus ſuſceptibles d'humidité, elles pourroient bien faire venir la pourriture, qui eſt le mal le plus à craindre durant l'hiver.

Le tems de ſortir l'*œillet* de la ſerre eſt aux environs de Pâques, ou au commencement d'Avril, qu'on n'a plus à craindre ni gelée ni neige. L'*œillet* qui a été long-tems enfermé, étant fort tendre, s'affoibliroit, s'il étoit expoſé au ſoleil, & il ſeroit difficile de le relever; les plantes, même les plus robuſtes, ne doivent pas éprouver les ardeurs du ſoleil au ſortir des lieux où elles ont été renfermées. L'ombre eſt amie de toutes les plantes; & le ſoleil du mois de Mars eſt quelquefois ſi chaud, qu'il deſſéche la terre & les plantes qu'elle porte. En tranſportant l'*œillet* de la ſerre, on le doit placer ſur des ais à l'ombre, & lui donner une certaine

couverture, ſoit de paillaſſon, ſoit de toile cirée, ſoit de bois, laquelle ſe baiſſera ou ſe levera à la vue du bon ou du mauvais tems. Après avoir ainſi exposé, pendant huit ou dix jours, les *œillets* à l'ombre, on leur donne une ſituation convenable, c'eſt-à-dire, ni trop ni trop peu de chaleur, & jamais du côté du midi. Le grand ſoleil les deſſéche, les affoiblit & les rend maigres; par une raiſon contraire, l'abſence du ſoleil les fait jaunir, retarde leurs fleurs, & les rend très-petites. L'*œillet* eſt la plante du monde, qui demande le plus de regle, de modération & de ſoins. Le grand air lui eſt fort commode. L'*œillet* qui a été enfermé ne demande plus que des lieux ſpacieux. Ceux qui ſont marécageux, les prairies & les marais, qui ſont voiſins des endroits où l'on cultive les *œillets*, ne contribuent pas peu à leur bon ſuccés; c'eſt la raiſon pourquoi les *œillets* viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les pays bas, que par tout ailleurs. Pour l'aſpect du ſoleil, celui du levant, depuis ſix heures du matin juſqu'à onze, & celui du couchant, depuis trois heures après midi, juſqu'à ſix ou ſept heures du ſoir, eſt le plus propre, parce qu'à ces heures-là, l'ardeur du ſoleil n'eſt pas ſi violente; mais le meilleur des deux eſt le ſoleil levant, favorable à toutes les plantes, & particuliérement à l'*œillet* qu'il recrée viſiblement, en la faiſant monter peu-à-peu.

Si l'on poſe les *œillets* contre une muraille, il en reſulte de grands déſavantage: 1° n'ayant point d'air autour de ſa tige, il ne pouſſe ſes marcotes, que d'un côté; où s'il en pouſſe, elles languiſſent ou s'étouffent par le manquement d'air; 2° la réverbération qui vient de la muraille, & qui donne ſur l'*œillet*; l'endommage & le ſéche par une ardeur trop violente; 3° cette ſituation engendre le blanc à l'*œillet*; 4° les animaux qui en veulent à ſa deſtruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer; de-là il faut conclure que les *œillets* doivent être placés dans un lieu ſpacieux, par degrés ſur des tretaux, de façon qu'on en puiſſe faire la ronde, que les premiers ne couvrent pas les ſeconds, les ſeconds les troiſiemes, & ainſi des autres; qu'ils aient de l'air du ſoleil, & enfin la douceur & la facilité des arroſemens. Les *œillets* diſpoſés & arrangés de cette façon, veulent être arroſés ſur le ſoir, environ le ſoleil couché, avec de l'eau tirée le matin, & verſée dans un tonneau, ou autre vaſe exposé dans un lieu où le ſoleil donne le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ſes rayons, & lui faire perdre ſon froid naturel, qui eſt plus grand dans l'été que dans un autre saiſon. En arroſant les *œillets* il faut, autant qu'on peut, épargner les feuilles. L'eau de riviere, dans l'été, eſt excellente, parce qu'elle eſt légere eſt échauffée par les rayons du ſoleil. L'eau des petits ruiſſeaux & des fontaines n'eſt convenable à l'*œillet*, qu'autant qu'elle eſt tranſportée dans des tonneaux, & expoſée au ſoleil, parce que cette eau conſerve toujours une certaine crudité qui ne ſe diſſipe qu'en la laiſſant long-tems repoſer. Par la même raiſon, l'eau de puits, nouvellement tirée, n'eſt pas bonne pour l'arroſement des *œillets*. L'eau bourbeuſe & l'eau puante engendrent la corruption, & ne ſont pas moins pernicieuſes à l'*œillet*. L'eau tiéde miſe ſur le feu, ſoit durant l'été, ſoit durant l'hiver, eſt pire que toutes les autres. L'eau la plus convenable pour l'arroſement des *œillets*, & pour la commodité de ceux qui les cultivent, eſt l'eau des puits, expoſée dès le matin au ſoleil, & verſée ſur

le pot avec l'arrosoir, prudemment, & dans le tems. Dans les grandes chaleurs de l'été, on peut se servir, pour arroser deux ou trois fois au plus, d'une eau mélangée avec de la fiante de vache, qui rafraîchiront l'*œillet* sans le refroidir.

Quand l'*œillet* commence à pousser son dard; on fiche la baguette dans le pot, & à mesure qu'il monte, on l'arrête à la baguette, avec du fil ou du jonc. Si dans un même pot il y a plusieurs *marcotes*, provenant d'un même pied qui montent à dard, on doit donner à chaque dard une baguette, & les arrêter; & s'il se trouve quatre ou cinq *marcotes* qui montent, au lieu de baguettes, on peut se servir d'un petit cerceau auquel on attache tous les montans de l'*œillet*. Ceux qui arrêtent les montans d'un *œillet* à une seule & même baguette, & qui en font comme un fagot, étouffent la plante, empêchent la marcote de profiter, ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus, ni tenir l'*œillet* dans la propreté qu'il demande; ainsi cette méthode est mauvaise.

Châtrer l'*œillet*, c'est couper ses marcotes, lorsqu'elles montent à dard, dans le second nœud, le plus voisin du pied de l'*œillet*. On en agit ainsi pour faire pousser plus aisément les petites marcotes qui paroissent au pied de l'*œillet*. Quand l'*œillet* est arrêté à la baguette, & châtré, il n'est plus question que de lui ôter les feuilles que la chaleur du soleil a séchées, & de lui donner un petit labour, lorsqu'il commence à pousser son bouton. C'est avec un morceau de bois fait en spatule de chirurgien, large d'un pouce, & d'une médiocre épaisseur, qu'il faut grater la terre du pot, de la profondeur de deux pouces, dans toute l'étendue du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. Ce labour contribue à fortifier la plante, à rendre sa fleur plus grosse & plus large. Il donne de nouvelle force à la racine qui étoit resserée par la dureté de la terre; il rend la terre plus légere; il lui donne plus de nourriture; il fait pousser plutôt le bouton, & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur; mais comme par ce labour, le terreau, qui étoit sur le pot, est mêlé avec la terre, il faut en mettre de nouveau au-dessus du pot, qui soit bien pourri & réduit en terre, & lui donner un arrosement, pour empêcher que le vent ne le chasse hors du pot. Quand la terre est diminuée par les arrosemens, & affaissée jusqu'au dessous du cordon du pot, on remplit le pot de la même terre, dont il a été rempli en plantant l'*œillet* jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du port du pot, de terreau de cheval qu'il faut arroser, comme on a dit, sans enfouir l'*œillet*.

Laisser à un *œillet* tous ses boutons, c'est le faire venir trop petit; lui en ôter plus qu'il ne faut, c'est aussi l'exposer à se fendre dans son bouton. Pour remédier à ces deux extrêmités, il n'en faut laisser ni trop ni trop peu. En ôtant trop de boutons, on altere le maître bouton; en en ôtant trop peu, c'est lui donner trop de séve, & l'obliger à crever. On ne doit laisser, sur chaque dard, que quatre boutons; mais si l'*œillet* est sujet à crever & à devenir trop petit, suivant les connoissances qu'on en a, il faut lui laisser plus ou moins de boutons.

Quelques fleuristes mettent l'*œillet* à l'ombre, lorsqu'il commence à boutonner; & il n'attendent pas

que la fleur soit éclose, parce qu'ils croient qu'il fleurit avec plus de facilité & de beauté. Mais comme les marcotes languissent à l'ombre, il est mieux de laisser fleurir les *œillets* dans leur situation, & l'exposition où ils sont depuis le mois de Mars. Les rosées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc en devient plus grand, & que les marcotes n'en souffrent point; mais il faut les garantir de la grande ardeur du soleil, avec des especes de plats de bois, & autres inventions de la même nature, attachées avec un bâton qui les soutient; car les fleurs, aussi-bien que les fruits, deviennent plus gros à l'ombre, & mûrissent & séchent bien plutôt au soleil.

Quand un *œillet* est épanoui & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feuilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & un bel arrangement, on y supplée en disposant tellement les feuilles avec les doigts de la main, bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & rang. Pour donner plus de largeur à la fleur, on peut plier les extrémités de la côte; cela donne moyen à l'*œillet* d'étendre ses feuilles sur la cosse ainsi pliée par ses bouts: on appelle cette seconde façon de traiter l'*œillet*, l'*ajuster*, le *peigner* & le *refendre*. Il y a des *œillets* qui, ayant les feuilles tendres & délicates, les renversent. Tel est le *grand chambellan*, le *charmant de nos jours*, le *morillo*, le *beau cramoisi*, & autres. Ce seroit perdre la beauté de ces *œillets* qui sont rares, si on ne soutenoit pas les feuilles qui se renversent. Il faut, pour cet effet, mettre derriere la feuille de l'*œillet* un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'*œillet*, pour lui servir d'appui, & lui donner de l'éclat & une largeur merveilleuse. On en agit de même pour l'*œillet* à cosse, afin que le carton supplée au défaut de la cosse dans l'endroit où il se trouvera crevé.

Les rats font la guerre aux *œillets*, quand ils sont dans la serre. Il faut les en préserver par le moyen d'une pâte molle, faite avec quatre once de vieux fromage, deux onces de beure frais, une once & demie d'arsenic, sept ou huit grins de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine. Dans les jardins, le printems, l'été & l'automne, trois sortes d'insectes attaquent les *œillets* pour les détruire, qui sont le *puceron*, la *chenille verte*, & le *perce oreille*. Un *puceron* seul ne peut faire aucun mal à l'*œillet*; il est si petit & si facile à contenter, qu'il ne peut pas lui dérober beaucoup de séve; mais une quantité prodigieuse se cache sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit, en prendre la séve, & l'empêcher de profiter. On les ôte avec la plume, & on les écrase. On va à la découverte de ces insectes le matin, au soleil levant: on les trouve assemblés sous les feuilles de l'*œillet*, & en deux coups de doigt, on en fait quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particuliérement aux *œillets* violets, & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de résistance. Pour la *chenille verte*, elle fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'*œillet*. Elle ne suce seulement la séve; mais elle le ronge, coupe le montant, se cache ordinairement le jour sous le cordon du pot; mais laissant une espece de mousse blanche dans le nœud de l'*œillet*, on connoît à cette marque, qu'elle est cachée, ou sous le cordon du pot, ou sous l'*œillet* même, & quelquefois aussi dans cette mousse qu'il faut soigneusement ôter avec les doigts. Le *perce-*

oreille attaque l'*œillet* de toutes parts, dans son montant, dans sa fleur & dans son bouton. Dans son montant, il ronge l'écorce; dans son bouton, il s'y fait ouverture avant que la fleur soit éclose; dans sa fleur, il coupe la racine des feuilles qui faisoient sa beauté, & dont elle se trouve dépouillée au soleil levant. Pour éviter le mal que cet insecte peut causer, entre tous les remédes, le plus prompt & le plus court est de faire de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout des baguettes. On les visite le lendemain matin; mais pour les exterminer, il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide. Ils s'y amassent en troupes, & il est facile de les y tuer.

D'autres insectes font encore la guerre à l'*œillet*, comme une espece d'*araignée verte*, & venimeuse, le *limaçon*, aussi-bien qu'une espece de chenille blanche. L'*araignée verte*, au commencement de l'automne, se jette sur le feuillage de l'*œillet* où elle file une toile dont elle se couvre. Il faut chercher cet insecte & le détruire. Le limaçon, dans les lieux humides & aquatiques, s'attache aux dards & aux montans de l'*œillet*, les coupe en deux; & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger. Il faut pareillement lui faire la guerre. Pour empêcher les fourmis d'aller aux fleurs des *œillets*, on met du miel dans un gobelet posé près du pots; elles iront toutes au miel, & laisseront la fleur. La *chenille blanche* fait aussi un grand dégât; elle se retire le jour sous le pot de l'*œillet*, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, & ravage tout la nuit. Le seul remede est de la surprendre & de l'écraser. La pluie, le soleil, le grand arrosement, le perce-soleil & la fourmi blessent l'*œillet* dans sa fleur; & en ternissent l'éclat. Pour le préserver de tous ces accidens, c'est de faire un toît, soit de paillassons, soit de bois, dans un lieu où le soleil n'envoie point ses rayons, ou du moins les plus ardens. On y dispose des treteaux, pour y disposer des ais, à la distance de quatre doigts de la muraille : on y place l'*œillet* fleuri. On pose les pieds de treteaux dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre qu'on tient toujours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours. Ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'osent se mettre à la nage pour butiner l'*œillet*: on n'arose l'*œillet* fleuri, qu'autant que les marcotes en ont besoin pour ne point languir; car l'*œillet* n'en a pas besoin pour sa fleur; mais quand la premiere fleur est passée, qui est toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant à l'*œillet*, & de le porter dans le lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

Pour faire grainer un *œillet* en sortant de l'ombre où il étoit pendant sa fleur, on le place, après sa premiere fleur passée, dans sa premiere situation & dans l'aspect du soleil où sa fleur a fleuri, après qu'il y a demeuré quelque tems pour souffrir peu à-peu la chaleur. Vers le 8 Septembre, on l'expose au soleil du midi, & on l'arrose fréquemment pour l'obliger à grainer plus facilement. Il faut faire choix de ceux qui sont plus féconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme, & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres; la saison la plus ordinaire de ceuillir la graine d'*œillet*, c'est

sur

ſur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, ſelon la diſpoſition du tems. Quand on a cueilli la graine, on met chaque eſpèce dans un papier ſéparé & noté pour les diſtinguer. Après l'avoir laiſſée ſécher ſuffiſamment, enſorte que l'humidité ne puiſſe pas la corrompre, on ſeme chaque ſorte de graine ſéparément dans des terrines; donnant à chacune une marque chiffrée pour connoître les eſpèces qui réuſſiſſent, & les ſéparer de celles qui dégénerent. La ſaiſon pour ſemer l'*œillet* eſt différemment obſervée. Les uns ſement cette graine en automne, les autres au printems. La façon de ſemer les *œillets*, c'eſt de remplir les terrines, dont on veut ſe ſervir, de terre compoſée de moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais, ou de ſable noir, juſques au cordon de la terrine, & de répandre enſuite ſa graine ſur la terre, & de l'affaiſſer avec le plat de la main. On remet enſuite de la même terre juſqu'au milieu du cordon de la terrine: le reſtant, juſqu'au bord, de terreau de cheval; & après avoir donné un arroſement conſidérable ſur la terrine, on l'expoſe au ſoleil pour faire pouſſer la graine.

Les *œillets* ſont ſujets à pluſieurs maladies. Les plus ordinaires ſont le *blanc*, la *pourriture*, le *jaune* & le *hâle*. Le *blanc* eſt une eſpèce de tache blanche qui s'attache aux fanes de l'*œillet*, & dont peu-à-peu, comme une peſte, elle gagne le cœur; enſorte que la mort s'enſuit, quelque diligence qu'on puiſſe apporter à couper ſes fanes. Ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit d'abord attaché au corps de la plante; c'eſt ce qui fait croire à tous les curieux, que c'eſt une maladie interne, qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante. La cauſe de cette maladie vient d'une trop grande ſécheresſe, d'une mauvaiſe expoſition, d'un mauvais arroſement, des brouillards, & autres accidens. Le *blanc* eſt une maladie incurable: on en peut cependant préſerver l'*œillet*, en ne l'expoſant point aux nuits froides & aux brouillards. Le grand air lui eſt propre, & les *œillets* élevés dans les jardins de campagne ſont moins ſuſceptibles de *blanc*. On doit arroſer plus abondamment & plus fréquemment les *œillets* malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes. Enfin il faut reconnoître les *œillets* qui ſont le plus ſujets au *blanc* pour en avoir un ſoin tout particulier..... La *pourriture* eſt une eſpèce de gangrene qui ronge l'*œillet*, petit-à-petit, qui vient de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, de mauvaiſes eaux, des lieux humides, &c. Si la *pourriture* n'a point atteint le cœur de l'*œillet*, & ſi elle demeure au pied, on peut le ſauver, en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied, juſqu'au vif; enſuite on bouche la plaie qu'on lui a faite avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puiſſent trouver entrée. On peut, par ce moyen, ſauver les marcotes qui ſont au pied, en les marcotant de bonne heure. Si quelques unes des marcotes ont de la pourriture, on les retranche, afin qu'elles ne corrompent pas les autres, ni le pied..... Le *jaune* vient d'une mauvaiſe retenue trop long-tems dans le pot, qui, par une humidité exceſſive & maligne, a vicié la racine de l'*œillet*, enſorte qu'il languit & devient jaune. Tout le remede qu'on peut

donner à une plante à demi-morte, eſt d'expoſer l'*œillet* en un lieu où le ſoleil envoie ſes rayons, deux heures le matin, ſans l'arroſer, ni lui donner la pluie du ciel, juſqu'à ce que cette grande humidité, qui eſt dans le pot, ſoit paſſée, & que la racine qui étoit enfermée, comme dans un cloaque de boue, ſoit deſſéchée. Cette maladie vient ordinairement du défaut des iſſues qui doivent être au fond du pot de l'*œillet*; ce qui fait que l'eau y demeure, & y croupit, n'ayant point d'écoulement .... Le *hâle* eſt une tache qui vient ordinairement ſur les feuilles de l'*œillet*, & gagne peu-à-peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. Cette maladie vient ordinairement dans le printems & dans l'automne, par les vilains brouillards & les pluies froides, quelquefois auſſi durant l'hiver, par l'humidité de la terre & du tems. Les *œillets* qui y ſont le plus ſujets, ſont ceux de couleur de roſe & de chair. Les incarnats en ſont auſſi ſuſceptibles. Pour arrêter le progrès de cette maladie, on coupe les fanes qui en ſont atteintes, & on les gratte avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne ſe communique à la tige.

Voilà, en abrégé, tout ce qui concerne les beaux *œillets*. L'*œillet* eſt bon pour la paralyſie, pour les vertiges, & pour l'épilepſie. Il excite la tranſpiration, réſiſte au venin, eſt cordial & céphalique. On fait de l'*œillet* rouge ſimple un ſyrop, une conſerve qu'on prend le matin, de la groſſeur d'une noix.

ŒILLET D'INDE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds, groſſe comme le pouce, nouée & rameuſe. Ses feuilles, ſemblables en quelque maniere à celle de la tanéſie, ſont oblongues, pointues, dentelées à leurs bords, rangées pluſieurs ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont radiées, rondes, belles, de couleur jaune ou dorée. Ses ſemences ſont oblongues & noires. Sa racine eſt attachée à la ſurface de la terre par beaucoup de fibres menues & molles. Selon quelques botaniſtes, cette plante eſt un poiſon; il y en a de pluſieurs eſpèces. On les cultive dans les jardins; elles viennent de graine, & ſe ſement ſur couche, au mois d'Avril, & ſe tranſplantent, quand les jeunes plants ſont aſſez forts pour cela. L'*œillet. d'Inde*, dit *Liger*, fait un bel effet dans les plates-bandes.

ŒILLET D'ALLEMAGNE, plante, dont les fleurs ſont agréables, d'un rouge enflammé, qui a les fleurs de la feuille plus larges. Il vient de graine, & ſe cultive comme le ſuivant.

ŒILLET DE POETE, fleur des plus agréables, qui ſe multiplie de trois manieres, de graine, de rejettons éclatés, & de bouture. La graine ſe ſeme au mois de Septembre, ou en Octobre, ſur couche, ou en pleine terre bien préparée, & toujours à claire voie. Si-tôt que les *œillets de poëte* ſont levés & aſſez forts pour être tranſplantés, on les met en plates-bandes de parterre, ou dans des découpés; & pour les garantir du froid pendant l'hiver, on les couvre de grandes pailles. Ils reſtent ainſi juſqu'au mois de Mars qu'on les tranſplante. On ſeme de ces *œillets* ſur couche, au mois de Février, ou de Mars. Etant tranſplantés, on les arroſe dans leur beſoin, & on les ſarcle.... Pour la maniere de multiplier les *œillets de poëte*, par rejettons éclatés avec racine, on déplante le pied, on en ôte tout ce qu'on y trouve de mort, enſuite on en

éclate les rejettons l'un après l'autre, on les plante jusqu'à l'œil qui paroît verd. On presse la terre contre pour en faciliter la reprise. On les arrose, & on les laisse ; ce travail se fait au commencement du printems.... Pour faire venir cette plante de bouture, on prend des rejettons poussés d'un pied, on les fiche en terre jusqu'à la moitié de leur longueur, dans des baquets ou dans des pots qu'on porte à l'ombre, pour faciliter la reprise. C'est au mois de Juin que cela se fait ; & ces boutures restent en terre jusqu'à la fin de Septembre, qu'on les leve pour les planter où on les souhaite.

ŒILLETERIE ; c'est un lieu planté de différens œillets. Il y a des curieux, en œillets, qui en ont jusqu'à deux cents pieds différens dans leur *œilleterie*.

ŒILLETON ; rejetton d'œillet. Il se dit aussi des bourgeons qui sont à côté des racines des artichauts, & autres plantes. Les *œilletons* sont les nouvelles productions qui naissent au pied des artichauts.... *Œilletonner*, c'est ôter les *œilletons* des œillets, des artichauts, & des autres plantes.

ŒNANTHE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, cannelée & rameuse. Ses feuilles sont decoupées en parties longues & menues ; mais les supérieures le sont moins. Les fleurs sont en parasol, petites, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées chacune en fleurs de lys de France, de couleur blanche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede un fruit à deux graines un peu longues, garnies à leur extrémité d'en-haut de quelques pointes. Ses racines sont à navets, noirâtres par-dehors, blanches en dedans. Cette plante croît dans les lieux marécageux, elle est propre pour faire passer les urines & le calcul des reins, & pour ouvrir les obstructions. Il y a d'autres espèces d'*œnanthe*.

ŒSYPE, espèce de graisse, connue plus communément sous le nom de *suint*, qui est adhérente à la laine des moutons entre les cuisses & sous la gorge. Ceux qui lavent les laines ont soin de ramasser cette graisse, qui surnage sur l'eau où ils les lavent ; & ils la mettent, après l'avoir fait passer par un linge, dans de petits barils dans lesquels les marchands épiciers & droguistes la reçoivent. Le Berry, la Beauce & la Normandie sont les provinces de France qui en fournissent le plus. Elle doit être choisie nouvelle, d'une consistance moyenne, d'un gris de souris, sans saleté, & d'une odeur supportable. L'*œsype* est de quelque utilité en médecine. On la substitue à la laine grasse, qu'on ordonne pour les fluxions de gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de la camomille.

ŒUF, corps que les oiseaux & les poissons, & quelques insectes poussent au-dehors, qui contient leur semence, & qui produit leur semblable, quand il est couvé par ceux-là, ou qu'ils ont reçu par le frai de ceux-ci une espèce de maturité. Les *œufs* dont on se sert naturellement pour multiplier une basse cour, sont les *œufs* de poules ordinaires, ceux de poules d'Inde, d'oies & de cannes. Tous ces *œufs*, hors ceux des poules, ne sont guères d'usage en cuisine. C'est pourquoi on n'en ramasse qu'autant qu'il en faut pour en mettre couver ; mais pour les premiers, on ne sçauroit trop en avoir dans une maison : c'est pourquoi on en conserve le plus qu'on peut, soit pour la nourriture, soit pour vendre. Les *œufs* sont de ces denrées qu'on peut garder d'un tems à un autre. Les plus propres sont ceux d'Octobre. On

prend du ſon, du ſel, & des ſclures de bois de chêne, ou bien de la paille & des cendres : on y met les *œufs* On peut encore les mettre dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ou tout ſimplement dans des caiſſes de bois qu'il faut mettre dans un lieu frais en été, & dans un lieu chaud en hiver.

Les *œufs* ſont nourriſſans, & un très-bon aliment. Ils augmentent les ſucs ſéminaux, rectifient les humeurs âcres de la poitrine, ſe digèrent facilement, & ſont bons pour les phthiſiques. Les plus frais ſont les meilleurs & les plus ſains, parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils & exaltés. De plus leurs parties huileuſes & ſalines étant plus étroitement unies l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment. On connoît ſi les *œufs* ſont frais ou non, en les préſentant à une chandelle allumée. Si en regardant à travers, les humeurs paroiſſent claires, tenues & tranſparentes, c'eſt ſigne qu'ils ſont frais, ſi non on peut les juger vieux. Un autre moyen de connoître ſi les *œufs* ſont frais ou non, eſt de les préſenter au feu. Si alors il paroît de l'humidité ſur la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ſont frais, ſi non on peut juger qu'ils ſont vieux. Un *œuf frais* a plus d'humidité qu'un vieux, & ſes humeurs étant plus tenues, percent plus aiſément les pores de ſa coquille. Les *œufs* produiſent de bons effets, s'ils ſont ſuffiſamment cuits; s'ils ne le ſont pas aſſez, ils reſtent glaireux, & ſont de difficile digeſtion ; s'ils ſont trop cuits ; ils ſont durs & peſants à l'eſtomac, parce que la chaleur en ayant diſſipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laiſſé que les parties les plus groſſieres qui, étant étroitement liées enſemble, ſont que les *œufs* ſont durs & compactes. Quand les *œufs* ont toutes les conditions néceſſaires, ils conviennent à tous les âges & tous les tempéramens. Le *jaune d'œuf* contient beaucoup de parties huileuſes, & un ſel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuſes & une quantité modérée de phlegme ; le *jaune* a les principes plus diviſés & plus exaltés.

On peut mêler les *œufs* avec les légumes, & les légumes alors en ſont moins lourds ſur l'eſtomac. On peut les mêler avec le poiſſon, & le poiſſon en ſera moins phlegmatique & plus nourriſſant. On peut enfin les mêler dans les bouillons & dans les potages, & ſuppléer, en partie, par ce moyen, aux bouillons & aux potages à la viande. Les meilleures ſortes d'*œufs*, dont on puiſſe manger, ſont les *œufs* à la coque, les *œufs* au miroir, les *œufs* pochés à l'eau, les *œufs* brouillés, les *omelettes* à la crême. Pour les *œufs* au beurre noir, les *œufs* perdus, les *œufs* fricaſſés en tranches, les *œufs* à la neige, au lait, les *œufs* mignons, les *œufs* filés, ils ſont des *œufs* mal-ſains.

Dans les Indes orientales, chez les Malayes on a le ſecret de ſaler les *œufs* ſans caſſer les coquilles, en les faiſant cuire durs, ce qui les rend fort délicats, les conſerve long-tems, & les rend commodes pour être tranſportés en voyage. Si ce ſecret étoit connu en Europe, il y ſeroit d'une grande utilité. Il y a les *œufs* de certains poiſſons de mer, tels que ceux d'eſturgeons, de muges & d'aloſes, qu'on ſale & qu'on fume, & dont on fait un grand commerce.

ŒUF DE VACHE : on donne ce nom à une eſpèce de bézoard qui ſe trouve dans le ventricule de quelques-uns de ces animaux. Le chamois porte auſſi une eſpèce de bézoard, qu'on nomme *œuf de chamois*.

Dans les moulins à sucre, on nomme *œuf* le bout du pivot du grand tambour, parce qu'il a la figure de la moitié d'un *œuf* d'oie. Cette pièce s'ajoûte au pivot, & y tient par le moyen d'une ouverture barlongue qu'on y fait. Elle est de fer, & posée sur une platine ou crapaudine de même matiere.

ŒUF DE PAQUE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe, qui est d'un rouge enfoncé, & d'un blanc d'entrée.

ŒUVRE, se dit, en général, du travail des artisans qui mettent en *œuvre* du fer, du bois, du cuivre, &c. Un diamant mis en *œuvre*, est celui que le lapidaire a taillé, & à qui il a donné la figure qui lui convient pour en faire une table, un brillant ou une rose .... *Main-d'œuvres*, dans les manufactures, est ce qu'on donne aux ouvriers pour le prix & salaire des ouvrages qu'ils ont fabriqués ..... *Œuvres blanches*; ce sont les ouvrages de fer, qui se fabriquent par un des quatre métiers des maîtres taillandiers de Paris; telles sont les coignées, bésaiguës, haches, serpes, &c. appellées de la sorte, à cause qu'on les blanchit en quelque sorte, lorsqu'on les passe sur la meule pour les aiguiser.

OFFE: on appelle ainsi du jonc qui se tire d'Alicante en Espagne. Les Provençaux s'en servent pour faire des filets à prendre du poisson.

OFFICES & OFFICIERS, en jurisprudence: *Domat* appelle *office*, un titre donné par lettres du prince, qu'on appelle *provisions* qui confèrent le pouvoir, & imposent le devoir d'exercer quelques fonctions publiques; & les *officiers* sont ceux qui sont pourvus des *offices*.

OFFICIAL, est un juge ecclésiastique, qui exerce la jurisdiction contentieuse d'un archevêque ou évêque. Cette dignité étoit inconnue dans les onze premiers siécles de l'église. Les évêques commencerent à en instituer, lorsque leur mésintelligence avec les archidiacres, les obligea de créer de grands vicaires; mais ils ne furent établis généralement dans tous les évêchés, que vers le treizieme siécle, dit le pere Thomassin, *Discipline de l'Eglise*.

OFFICIERS DE VILLE. On distingue, à Paris, deux sortes d'*officiers de ville*, les grands & les petits Les grands *officiers* sont le prévôt des marchands, les échevins, le procureur du roi, le greffier, les conseillers & le receveur. Les petits *officiers* sont, les mouleurs de bois, leurs aides, les déchargeurs, les mesureurs, les débâcleurs, & autres personnes établies sur les ports, pour la police & le service du public.

OFFICIERS-PASSEURS-D'EAU; ce sont, à Paris, les maîtres bateliers, dont les fonctions consistent à passer, d'un rivage à l'autre de la riviere de Seine, les passagers qui se présentent, leurs hardes & marchandises. Ces *officiers* furent érigés en titre d'offices sous le regne de Louis XIV, & sont au nombre de vingt, y compris les deux syndics.

OFFRE; c'est le prix qu'on veut donner d'une chose qu'on veut acheter. On dit, Faire des *offres verbales*, Faire des *offres en justice*.

Faire des *offres réelles*, c'est exhiber & présenter juridiquement à quelqu'un ce qui lui est dû, ou ce qu'on croit raisonnable & suffisant pour éteindre une action, & faire cesser des poursuites. On fait des *offres réelles*, 1°. pour justifier le retard du débiteur à payer une somme exigible; 2°. pour arrêter le cours des intérêts d'une créance; 3°. pour s'affranchir d'une peine stipulée, ou prononcée par le juge; 4°. pour pouvoir retirer la chose

donnée en nantiſſement ; 5°. pour ſe mettre à couvert du danger de la diminution ou de la ſuppreſſion des eſpèces, ou en transférer : le péril en la perſonne du créancier ; 6°. pour obtenir une délibération pleine & entiere.

OFFUSQUER. Les jardiniers diſent : Cet arbre *offuſque* la vue par la confuſion des branches qu'on y a laiſſées. Un buiſſon qui *offuſque* la vue, eſt un buiſſon mal taillé, & qui fait un mauvais effet à la vue.

OIE, oiſeau. Voyez *Oye*.

OIGNON ; plante bulbeuſe & potagere, dont les feuilles ſont fiſtulaires, étroites, longues d'un pied, âcres au goût. Il s'éleve d'entres ſes feuilles une tige nue, droite & ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, groſſe vers le milieu, portant, en ſon ſommet, un bouquet de fleurs compoſées chacune de ſix feuilles blanches ou purpurines, diſpoſées en rond. Son fruit eſt preſque rond, relevé de trois coins, rempli de ſemences preſque rondes, noirâtres. Sa racine eſt une bulbe, qui varie en figure, en groſſeur & en couleur ordinairement ronde, quelquefois oblongue, compoſée de peaux rouges ou blanches, appliquées les unes ſur les autres, d'une odeur forte & agréable, d'un goût âcre & piquant, garnie en-deſſous de quelques fibres. Cette racine eſt l'*oignon* dont on ſe ſert dans les cuiſines.

Il vient de graine & veut une terre meuble. Cette graine ſe jette à plein champ, un peu à claire-voie, puis on la couvre de terre avec le rateau ; & au cas qu'on voie que les *oignons* levent trop drus, on les éclaircit, afin que ceux qui reſtent viennent plus beaux ; & lorſqu'ils ont acquis une belle groſſeur, on en foule les montans en frappant deſſus avec une planche. C'eſt pour lors que l'*oignon* devient beau. Selon *Bradeley*, il y a deux eſpèces d'*oignons* qui exigent l'attention du jardinier, ſçavoir l'*oignon* d'Eſpagne, dont la racine eſt groſſe & fort douce, & l'*oignon* de Strasbourg, qui eſt plus amer, & ſe conſerve plus long tems que le premier ; mais la différence de ces deux eſpèces ne fait aucun changement dans leur culture. Les jardiniers ne connoiſſent que deux eſpèces d'*oignons*, les blancs & les rouges ; mais l'auteur de l'*Ecole du potager* en donne de neuf eſpèces différentes très-diſtinctes, & que l'on peut prendre pour des variétés. Ce ſont l'*oignon rouge rond*, le *pâle*, le *blanc rond*, dont deux eſpèces, au dire de l'auteur ci-deſſus cité ; le *hâtif*, le *tardif*, le *long*, qui eſt de deux couleurs, rouge & blanc ; l'*oignon* d'Eſpagne & le petit *oignon* de Florence.

L'*oignon* a ſes bonnes & mauvaiſes qualités. Il fortifie l'eſtomac, pourvu qu'on en uſe modérément ; mais il eſt rempli d'un ſel acide volatil, ſujet à enflammer la maſſe du ſang, & à cauſer des maux de tête. Cet aſſaiſonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens, & ceux qui ſont d'un tempérament ſec, en doivent éviter le fréquent uſage.

On fait, en cuiſine, des ragoûts d'*oignons*, des ſauſſes aux *oignons* ; des potages de ſanté aux *oignons* ; au blanc, au roux, en maigre & en gras : on nomme, en jardinage, *oignonnerie* une terre ſemée d'*oignons*

OIGNON, ſe dit auſſi des racines des plantes bulbeuſes. On dit, un *oignon* de tulipe, un *oignon* de lys, un *oignon* de ſafran. *Voyez* à l'article de ces fleurs, comme leur *oignon* ſe cultive.

OIGNONNET, eſpèce de poire nommée auſſi *amiveroux*, & *roi*

d'été, qui vient à la mi-été ; elle est colorée, ronde, & passablement grosse.

OING, espece de graisse, dont on se sert à graisser les carrosses, charrettes, moulins, &c.

OISEAU, animal à deux pieds, couvert de plumes, & qui a deux aîles. On parle en divers endroits de ce Dictionnaire des *oiseaux*, soit domestiques, soit sauvages, qui, par leurs plumes & leurs duvets, contribuent à une partie du négoce de différens marchands ; tels sont les autruches, les cygnes, les oies, les canards, les aigrettes, &c. *Voyez* à leurs articles.

OISEAU, *en terme de maçonnerie*, est une espece de demi-auget, composé de deux ais ou planches légeres, arrondies par une extrémité, & jointes en équerre par l'autre, dont celle d'en-bas est posée horisontalement sur deux morceaux de bois en forme de bras assez longs ; & celle d'en-haut est attachée à deux autres petits bâtons qui tombent d'aplomb sur chacun des bras, C'est sur cette petite machine que les jeunes manœuvres, nommés *goujats*, portent sur leurs épaules le mortier aux maçons, lorsque le service ne se peut faire à la pelle..... Les sculpteurs nomment *oiseau* & *épervier*, une espece de palette sur laquelle les sculpteurs mettent le mortier avec lequel ils travaillent de stuc.

OISELER ; c'est tendre des filets, préparer des gluaux, ou se servir de miroir & des trébuchets..... *Oiseler*, en terme de fauconnerie, c'est dresser un oiseau, soit pour le poil, soit pour la plume. Il n'est pas permis à tout le monde d'exercer le métier d'*oiselerie*. Il n'y a que les maîtres *oiseliers*, reçus à la table de marbre des eaux & forêts de la ville de Paris, qui puissent aller *oiseler*, & encore dans les tems & saisons portés par les réglemens. Les *oiseliers*, dans leurs statuts, sont nommés *oiseleurs*. Ce sont ceux qui font les cages, les volieres, les cabanes, soit de bois, soit de fil de léton ou de fer, pour enfermer les oiseaux & les faire couver, les trébuchets pour les prendre, & les divers filets qui servent à cette innocente & agréable chasse. Les *oiseliers* composent, à Paris, une assez nombreuse communauté, & qui n'y est pas des moins anciennes. Leurs statuts & réglemens leur ont été donnés de toute antiquité par les officiers des eaux & forêts de Paris ; & ceux qu'ils ont présentement leur furent délivrés au mois de Mai 1647, par le greffier de cette jurisdiction, comme extraits des anciens regiſtres. Quinze articles composent ces réglemens dont les principaux fixent le tems que les jurés doivent rester en charge, le nombre des années pour lequel les apprentifs doivent être obligés, & le droit & la différence & l'ordre des visites.

OLEP, ou OBEB, sorte de lin qu'on recueille en Egypte.

OLEUM RHODIUM, ou *Huile de rose*. Les marchands épiciers-droguistes donnent ce nom à une huile blanche & odorante que l'on tire du bois de rose, par le moyen de la distillation. La meilleure vient de Hollande.

OLIBAN : nom qu'on donne à l'encens mâle. Voyez *ce mot*.

OLIVAISON ; c'est le tems de la récolte des olives, soit pour en tirer l'huile, soit pour les confire & les mettre dans la saumure.

OLIVE, fruit que portent les oliviers. Les marchands épiciers en distinguent de trois sortes qui different en bonté & en grosseur ; sçavoir les *olives* de Vérone, les *olives* d'Espagne, & les *olives* de Provence. La premiere espece, qui ne

font prefque plus connues, paffent pour les meilleures. Les fecondes, d'un verd pâle & d'un goût un peu amer, font un peu moins groffes qu'un œuf de pigeon. Celles de Provence, font de diverfes groffeurs; mais celles que l'on nomme *picholines* ou *petites*, font infiniment plus exquifes que les autres. Il vient encore quantité d'autres *olives* du bas-Languedoc, d'Italie, & furtout de la riviere de Genes. Les *olives* n'ont pas fur l'arbre le goût & la bonté qu'on leur trouve en les mangeant. Elles font alors d'une amertume infoutenable, qu'ils ne perdent qu'après une leffive qu'on leur donne après les avoir cueillies. Pour cela, on les ramaffe long-tems avant leur entiere maturité, & on les fait tremper pendant quelques jours dans de l'eau fraîche, après quoi on les remet dans une autre eau préparée avec de la foude, des cendres de noyeaux d'*olives* brûlés. On les laiffe quelque tems repofer dans cette eau; enfuite on les en tire pour les faire paffer dans une faumure faite d'eau & de fel, avec laquelle on les met dans ces petits barils, dans quoi on les envoie. Il eft effentiel qu'elles trempent bien toutes dans la fauffe, attendu qu'elles noirciffent & fe pourriffent, lorfqu'elles n'y font pas. Quand les *olives* font tout-à-fait en maturité, c'eft-à-dire, lorfqu'elles commencent à rougir, on en tire, par expreffion, une huile fort excellente, dont il fe fait un très-grand négoce. Voyez *Huile*.

On confit les *olives* tandis qu'elles font encore vertes; quelquefois auffi on en fale de mûres. On fe fert d'*olives confites* pour affaifonner les viandes rôties, fur-tout le mouton. On les mange auffi en falade; les Italiens les mangent au fecond fervice, avec du pain. Elles font bonnes pour exciter l'appétit, pour fortifier l'eftomac, & pour en confumer l'humidité fuperflue, qui relâchoit les fibres de cette partie. Les anciens confiffoient les *olives* avec beaucoup de foin, & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refufé. Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus fimple, puifqu'ils n'emploient, pour cet effet, que le vinaigre ou le fel; elles font alors agréables au goût, parce que la faumure excite une petite fermentation dans les *olives*, par le fecours de laquelle leurs fels fe dégagent un peu des parties terreftres qui les retenoient, & picotent enfuite avec plus de légéreté & de délicateffe les fibrilles nerveufes de la langue. La faumure produit encore un autre bon effet dans les *olives*. Elle bouche, par fes pointes falines, les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation confidérable qui les détruiroit, & les feroit bientôt pourrir. On fait des entrées de poulardes, beccaffes, perdrix, farcelles, canards, & autres gibiers aux *olives*. Pour cet effet, on prend un peu de ciboule, de perfil haché qu'on paffe avec un peu de beurre & de farine. On y met deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des *olives*, une goutte d'huile d'*olive*, un bouquet de fines herbes. Pour lier la fauffe, on y ajoûte de bon coulis, le tout bien affaifonné; on dégraiffe, & l'on fert les poulardes, perdrix, farcelles ou canards cuits à la broche avec cette fauffe.

OLIVETTES, fauffes perles ou rafades, de la figure d'une *olive*, dont on fait commerce avec les Négres du Sénégal. Elles font ordinairement blanches.

OLIVIER, arbre qui porte des

olives, commun en quelques provinces, ſur-tout en Provence & en Languedoc ; il eſt aſſez bas ; ſes feuilles ſont longues, étroites & pointues; ſes fleurs blanches, diſpoſées en grappe. Chaque fleur eſt d'une ſeule piéce évaſée en-haut, & fendue en quatre parties, mais retrécie par le bas en tuyau. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit mou, ordinairement oblong, charnu, plein de ſuc; c'eſt l'*olive*. Il faut à l'*olivier* une terre qui lui convienne. Il eſt bon quelle ſoit un peu graſſe, & fort meuble, ou aiſée à rendre meuble. Il faut une terre noire ; ceci eſt pour les pays chauds. La terre ainſi choiſie & bien labourée, on coupe de deſſus les *oliviers* de petites branches bien garnies de boutons à fruits,& groſſes comme le pouce ; on y fait de petites entailles par le bas, & longues d'un pied; enſuite on prend un cordeau avec lequel on tire des alignemens ſur le terrein où l'on veut dreſſer ſa pépiniere : on y fiche les branches à un demi-pied en terre, puis on les laiſſe ainſi prendre racines. A meſure que ces jeunes plantes croiſſent, on doit avoir ſoin de les ſarcler & de les ſerfouir de tems en tems ; c'eſt ce qui s'appelle proprement *planter les oliviers de boutures*. Ces jeunes plants reſtent cinq ans dans la pépiniere ; puis on les tranſplante après où on le ſouhaite ; mais il faut que ce ſoit toujours dans des lieux ſecs & aquatiques. On fait ce travail en automne, ou bien au printems, avant que les *oliviers* pouſſent. Avant que de planter ces jeunes arbriſſeaux dans leurs trous, il faut y brûler de la paille, afin d'ôter un peu d'humidité de la terre. On plante les *oliviers* à trois toiſes ou trois toiſes & demie l'un de l'autre. Lorſqu'on tranſplante les jeunes *oliviers*, il faut les lever en motte, autrement c'eſt les riſquer, & attendre qu'ils ſoient gros comme le bras. Quoique les *oliviers* ſoient ennemis de l'humidité, il eſt néanmoins à propos de les arroſer pendant la ſéchereſſe ; car alors ils ont beſoin d'eau pour entretenir l'humeur radicale. On leur donne auſſi de tems en tems quelques labours profonds. L'*olivier* ne rapporte que de deux années l'une ; & s'il arrivoit que l'ardeur du ſoleil fût trop âpre, de maniere qu'elle fît crevaſſer la terre, il faudroit alors couvrir les racines des *oliviers*, crainte que cette grande chaleur n'en alterât les racines. Après la mi-Septembre,on déchauſſe les *oliviers* ; & s'ils ſont plantés ſur un côteau, on fait des tranchées au-deſſus, & de petites rigoles qui conduiſent au pied des *oliviers* le limon & l'eau qui tomberont des pluies. On ôte tous les ans aux *oliviers* les mauvais jets qui naiſſent au pied de ces arbres.On les fume, quand on juge qu'ils en ont beſoin ; c'eſt du fumier de chevre qu'on emploie pour cela, parce que dans les pays où les *oliviers* ſont communs, il y a de grands troupeaux de chevres. On laiſſe ſécher ce fumier, puis on jette par-deſſus de la lie d'huile. On mêle bien le tout enſemble, puis on s'en ſert. C'eſt en automne qu'on fume les *oliviers*. La mouſſe eſt un mal dangereux pour eux, lorſqu'elle s'y met. Il faut l'ôter, ſi non les arbres deviennent ſtériles. On taille les *oliviers* au mois de Février, ou de Mars, ou plus tard, c'eſt-à-dire, en Avril ou Mai,ſi c'eſt dans un climat tempéré. Pour réuſſir en cette taille, on ôte toutes les branches qui cauſent de la confuſion à l'arbre, celles qui ſont ſéches ou briſées;& lorſque l'*olivier* eſt ſur le retour,& qu'il ne jette que languiſſamment, on le récepe pour le renouveller.

L'*olivier* se greffe en écusson, lorsque la séve est en mouvement. Il n'y a pas plus de mystere à greffer ainsi cet arbre, que d'écussonner un pêcher ou un poirier. Lorsque ces arbres sont greffés, on ne touche point aux jeunes arbres qui auront poussé la premiere année.

Pour gouverner les *oliviers* dans les climats tempérés, il faut les tirer jeunes des lieux où ils croissent. L'*olivier* veut une terre substantielle, bien aisée à rendre meuble, une terre légere & pleine de sels; & pour lui donner une terre qui lui convienne, on prend moitié bonne terre de potager, un quart de terreau, un quart de platras. On mêle le tout bien ensemble, on en emplit les caisses, après avoir mis au fond quatre doigts épais de platras purs, afin de faire écouler plus facilement l'eau des arrosemens; cela fait, on y plante l'*olivier*, & on l'arrose incontinent.

L'*olivier*, dans les climats tempérés, ne veut pas être mouillé bien souvent; il suffit de l'arroser dans les plus grandes chaleurs, ou lorsqu'on voit que la terre où il est planté se desséche trop, parce qu'il faut toujours de l'humide pour faire agir le suc nourricier dans les plantes, plus à la vérité pour les unes que pour les autres. Lorsque l'*olivier* est ainsi planté, il faut mettre la caisse à l'exposition du midi, car cet arbre ne croît qu'à force qu'il est échauffé par les royons du soleil. Il craint beaucoup le froid, c'est son ennemi mortel; c'est pourquoi il faut avoir une bonne serre pour l'en garantir pendant l'hiver. Cet arbre ne vient pas bien, en pleine terre, aux environs de Paris. Les feuilles de l'*olivier* cultivé sont astringentes, & son fruit arrête le flux. Les feuilles de l'*olivier sauvage* sont plus froides que celles de l'*olivier* cultivé. Elles sont aussi astringentes, & produisent les mêmes effets, même avec plus de force. Le tronc & les racines de l'*olivier* prennent parfaitement le poli. Les ouvrages de tour & de marqueterie, qu'on en fait, sont très-agréables par la diversité des couleurs, des veines & des nœuds qui s'y rencontrent.

OLONE, sorte de toile, propre à faire des voiles de vaisseaux, qui se fabrique en quantité dans plusieurs endroits de la Bretagne.

OLYMPE : les fleuristes nomment ainsi une tulipe mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

OMBELLE, en *terme de botanique*, est une partie qui soutient les fleurs & les semences de quelques plantes qu'on appelle, pour cette raison, *ombelliferes*. L'*ombelle* est composée de plusieurs pédicules ou rayons qui, partant du même centre, sont disposées à-peu-près comme les bâtons d'un parasol ou *ombelle*, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Les fleurs & les semences sont attachées aux extrémités de ces rayons. Les fleurs d'aneth, de carote, de cerfeuil, d'Angélique, de persil, sont des fleurs en *ombelle*, ou en *parasol*. *Robert Morisson*, Ecossois, professeur de botanique à Oxford, a fait un traité des plantes, dont les fleurs sont en *ombelles*.

OMBRAGÉ : les jardiniers appellent *arbre ombragé*, celui qui est trop à l'ombre.

OMBRE, espece de truite, nommée en latin *thymallus*, parce qu'elle a une odeur de thym. Sa chair est délicieuse & facile à digerer, d'un bon suc, & si salutaire, qu'on en permet l'usage, même aux malades. Elle ressemble assez, par sa figure, aux truites ordinaires. Elle habite comme elle dans les

eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mois on l'estime plus que les autres truites, à cause de son bon goût.

OMELETTE, œufs brouillés & fricassés à la poëlle. Il s'en fait de différentes façons; des *omelettes* farcies à la suisse; des *omelettes* de champignons à la crême; des *omelettes* au jambon; des *omelettes* de féves vertes, & autres choses à la crême; des *omelettes* de rognon de veau; des *omelettes* roulées; des *omelettes* à la moëlle; des *omelettes* aux huitres, aux écrevisses, &c. On met des *omelettes* d'œufs dans les tonneaux de vin pour l'éclaircir. Cette méthode est la moins préjudiciable à la santé.

OMISSION, oubli de faire quelque chose; il se dit, dans le commerce, des articles qu'on oublie de passer en compte. En fait de finance lorsque l'*omission* de recette est frauduleuse, le comptable est condamné à la peine du quadruple.

OMPHACIN, *Huile omphacine*, sorte d'huile que l'on prétend être tirée des olives acerbes ouvertes; mais il n'est pas possible de tirer de l'huile des olives, avant qu'elles soient en maturité.

ONCE, petit poids qui fait la huitieme partie du marc, ou la seizieme partie d'une livre de Paris. Il y a des endroits où la livre est composée de plus ou moins d'onces. Voyez *Livre*.

L'*once* du poids de marc, ou l'*once* de Paris, se divise en huit gros ou drachmes, le gros en trois deniers ou scrupules, & le denier ou scrupule en vingt-quatre grains. Chaque grain est estimé peser un grain de bled; l'*once* entiere est composée de cinq cens soixante-seize grains; une demi-*once* est quatre gros, & un quart d'once est deux gros..... Les monnoyeurs & les orfévres divisent l'*once* en vingt estellins, l'estellin en deux mailles, la maille en deux felins, & le felin en sept grains, ou un cinquieme de grain. Les marchandises & choses précieuses se vendent à l'*once*, comme l'or, l'argent, la soie, &c. Les *perles à l'once* sont celles qui sont si menues, qu'elles ne peuvent être comptées: on les appelle *semences de perles*..... Les *cotons d'once* sont de certains cotons filés que l'on tire de Damas: ils sont d'une qualité supérieure à tous les autres cotons.

ONCE, monnoie autrefois imaginaire, ou de compte, mais présentement réelle, dont on se sert en Sicile, particuliérement à Messine & à Palerme, pour évaluer les charges, & pour tenir les écritures dans les villes de commerce. L'*once* vaut trente tarins, ou soixante carlins, ou six cens grains. Le tarin vaut vingt grains, & le grain six piccolis.

ONCE, *Pierre d'once*, c'est une espece d'ambre jaune ou karabé, qui a presque les mêmes vertus que le véritable *succinum*, & auquel on attribue la vertu ou la proprieté de rompre la pierre dans la vessie.

ONDAIN, droit particulier, qui appartient au Roi dans la ville de Meaux. Le Roi jouit de tout le foin qui croit sur les deux rives du Brasset, jusqu'à la portée des trois faulx de chaque côté; & on a donné le nom d'*ondain*, à cette partie du domaine.

ONDE, mouvement de l'eau qui s'éleve, & qui s'abbaisse ou par le vent, ou par quelque chose qui l'agite. C'est à l'imitation des *ondes*, légérement agitées, que les ouvriers ont donné à divers de leurs ouvrages ou étoffes des figures qu'ils nomment des *ondes*. Cette façon se donne par le moyen de la calandre, dont les rouleaux gravés, ap-

puyant inégalement sur les étoffes de laine ou de soie, s'impriment plus ou moins, suivant qu'il la presse avec plus ou moins d'effort. Les petites étoffes de soie, de laine & fil, dont les façons sont *ondées*, & qui se font à Amiens, doivent avoir vingt aunes & un quart, à vingt aunes & demie de longueur.

ONDÉE : les fleuristes donnent ce nom à une tulipe admirable, principalement à cause des feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets toutes bien goudronnées, & environnées d'une bande aussi blanche que des lys. Sa fleur est toute blanche.

ONGLE, maladie des oiseaux de proie ; c'est une taie qui leur croît dans l'œil ; cela leur est causé par quelque rhume ou de ce que le chaperon les serre trop.

ONGLE, ou ONGLET, chez les botanistes & les fleuristes, signifie une espece de tache différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs. Cette tache a la figure d'un *ongle*, & se trouve à la naissance de ces feuilles, ainsi qu'on le voit en la rose, en la fleur des pavots, & en plusieurs autres. Quand on prépare les médicamens, on retranche les *ongles* des fleurs qui y entrent.

ONGLE-ODORIFERANT, espece de petit coquillage, de quelqu'usage en médecine. Voyez *Unguis-Odoratus*.

ONGUENT, composition dont on se sert pour faire des emplâtres. Il y en a de plusieurs sortes. Voyez, pour les différentes plaies où il en faut, le *Dictionnaire de santé*. Nous allons seulement donner la composition des principaux *onguents* propres pour les plaies des chevaux.

Pour l'*onguent* propre à attirer à matiere les *glandes* causées par la gourme, on a de la cire neuve qu'on coupe par petits morceaux : on y ajoûte du suif de mouton, de la résine & de la poix noire, de chacun une demi-livre. On met le tout dans un grand pot : on y mêle cinq livres d'huile d'olive : on la fait chauffer sur un bon feu ; puis on la jette parmi les autres drogues: on fait fondre le tout, & on le passe à l'étamine ; ou ajoûte ensuite à cette colature une livre de térébenthine : on remue jusqu'à ce que tout soit froid, & on s'en sert après.

L'*onguent*, pour résoudre une glande, se fait avec une demi-livre de lin, battue, reduite en farine frite, qu'on délaye avec une pinte de bon vinaigre, dont on fait une bouillie qu'on fait cuire à petit feu. Lorsqu'elle s'épaissit, on y met six onces d'huile de lys : on mêle le tout ensemble, & on s'en sert pour les glandes qui proviennent de la morve.

L'*onguent* pour l'effort d'épaule, coup de pied, ou autre mal à cette partie, se fait avec de l'*onguent rosat*, du populeum sans addition du verd-de-gris, de l'althæa & du miel, de chacun une demi-livre : on mêle le tout à froid, & on le garde dans un pot bien couvert pour s'en servir dans le besoin.

Pour faire de l'*onguent* pour les enflures & contusions avec chaleur, & même pour ôter l'inflammation de tous les endroits du corps, on met dans une phiole à long col, une livre d'huile de lin, claire, & quatre onces de fleurs de soufre. On met le matras sur un feu de sable à médiocre chaleur, & on l'augmente : une heure après, on continue la même chaleur, jusqu'à ce que les fleurs soient toutes dissoutes ; pendant cette opération, avant que l'huile de lin se refroidisse, on fait fondre, dans un bassin à part, une

livre de sain doux, deux onces & demie de cire blanche ; le tout étant fondu sans bouillir, on mêle l'huile de lin, on ôte le tout du feu, on remue la composition avec une racine d'orcanette, jusqu'à ce qu'elle soit froide, & on se sert de cet *onguent*.

Pour les javarts encornés, on fait fondre, dans un pot, une demi-livre de sain-doux. Lorsqu'il est tout chaud, on y ajoute un quarteron de beurre frais, autant d'huile d'hypéricum, trois onces d'huile de laurier : on l'ôte du feu, & on ajoûte une demi-livre de térébenthine commune, quatre onces de populéum, & autant de couperose blanche. Quand tout est à moitié froid, ony mêle deux onces de borax pulvérisé subtilement, trois onces de verd-de-gris, en poudre fine, & deux onces de réagal aussi en poudre. On remue le tout, & on s'en sert à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les *furots*, *molettes*, *vessigoux*, *loupes*, & autres grosseurs, on va, au mois de Mai, ou sur la fin d'Avril, chercher dans les près des grillots qui sont de petites bêtes qu'on trouve aux pieds des bassinets. Il en faut deux ou trois cents, les mettre tous vivans dans un pot avec une demi-livre de vieux oing. On mêle le tout, & on bouche bien exactement le pot pour les laisser mourir, puis on broie bien les insectes avec de la graisse, & l'*onguent* est fait.

L'*onguent* pour dessécher les plaies sur la couronne, se fait avec un charbon de feu, rouge & ardent, qu'on pile dans un mortier avec suffisamment de sel ; étant pilé, on mêle le tout, en y versant peu-à-peu de l'huile d'olive, & remuant avec le pilon pour en faire comme un liniment qu'on applique à froid sur la filasse.

L'*onguent* pour les encloueures, clous de rue ou chicots, se fait dans un pot sur un petit feu, en y mettant une once de gomme de pin concassée, autant de gomme élémi en poudre. On fait fondre le tout lentement, en remuant ; étant fondu, on y ajoûte neuf onces de cire jaune concassée. On laisse fondre & incorporer le tout, puis on y ajoûte trois onces de térébenthine de Venise. Il faut que le tout soit bien mêlé. On le tire de dessus le feu, & on y joint une once de sang de dragon en larmes ; deux onces d'aristoloche ronde, très-fine en poudre ; on remue cette composition, jusqu'à ce qu'elle soit à demi-froide. On la verse alors sur une table frottée d'huile damandes douces ou d'olives ; & s'étant aussi frotté les mains d'huile, en forme des rouleaux de cet onguent. On les enveloppe dans du papier, & on les serre pour servir au besoin.

L'*onguent* pour les bleimes, se fait avec une livre d'olive, une demi-livre de sucre, une pinte de gros vin rouge, des feuilles de romarin, des feuilles d'orties griéches, de chacun quatre onces, le tout dans un pot de terre vernissé, dont la moitié sera vuide, couvert de son couvercle. On en bouche bien les jointures avec de la pâte. On fait bouillir la composition à petit feu de charbon, pendant six heures ; on la laisse ensuite refroidir à demi ; on la coule à travers un linge ; on y ajoûte six onces de cire neuve, coupée par morceaux, & on la laisse refroidir pour s'en servir. Cet *onguent* est aussi bon pour les encloueures & cloux de rue.

L'*onguent*, pour resserrer les plaies qui proviennent de la matiere qui a percé, se fait dans un pot net vernissé, où l'on met un demi-setier d'eau-de-vie & une pinte de miel. On fait cuire le tout

à fort petit feu, en remuant avec une ſpatule, juſqu'à ſe que le miel ſoit bien pénétré de la chaleur & de l'eau-de-vie incorporée avec le miel. Cela fait, on y ajoûte verd-de-gris, noix de galle, & borax de Veniſe, de chacun deux onces, paſſés par le tamis fin, & deux onces de couperoſe pilée; on remue-bien le tout, & on le fait cuire à feu médiocre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé; enſuite on le laiſſe refroidir, & on s'en ſert. Cet *onguent* s'applique à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les plaies des chevaux, on prend des feuilles vertes d'ariſtoloche longue, de véronique, de ſauge, de chacune, une poignée & demie, une poignée de ſarriette, racines de guimauve, & grande conſoude ſéchée à l'ombre, une once de chacune. On coupe ſes racines fort menues, puis on les met dans un poëlon avec une chopine de crême de lait: on les fait cuire un quart d'heure, on ajoûte enſuite ſes feuilles coupées menu, on cuit le tout, tant qu'il ne demeure plus dans la poële que le pur beurre que la crême aura produit en cuiſant. On fait alors couler ce beurre dans un pot: on remet dans le poëlon un quarteron de lard gras, coupé par tranches, avec les herbes & racines qu'on y a laiſſées. Le tout étant cuit & bien fondu, on coule encore le lard dans le pot où on a coulé le beurre: on prend enſuite deux onces d'huile d'olive, on les met dans la poële avec les herbes, on fait encore cuire le tout un demi-quart d'heure, puis on le coule dans le pot où on a mis le beurre & le lard fondu; & après l'avoir coulé, on preſſe bien les herbes & racines pour en exprimer tout le ſuc; & pendant que le tout eſt chaud, on y met une once de goudron fondu, une once & demie d'alun brûlé: on mêle bien le tout, & on le remue juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Pour ſe ſervir de cet *onguent*, on en fait fondre dans un cuiller, & avec un pinceau on en frotte la plaie.

L'*onguent*, pour attirer en maturité une tumeur qui eſt ſur le garot, ſe fait avec cumin en poudre, farine de lin, autant de l'un que de l'autre; on les fait cuire avec lait de vache: on y ajoûte de la fiente de pigeon en poudre à diſcretion, plus que moins, & on fait un cataplaſme.

L'*onguent* pour guérir les plaies, quelque profondes qu'elles ſoient ſur le rognon, ſe fait avec du ſaindoux, de l'huile d'olive, de chacun une livre; on les met dans un baſſin, & on laiſſe fondre le ſaindoux juſqu'à ce qu'il bouille; enſuite on met deux poignées de racines de ſalſe-pareille fraîche, concaſſée, & coupée menu: on fait cuire le tout pendant une demi-heure: on l'exprime à travers un linge: on ajoûte à la colature une livre de térébenthine commune: on remet le tout ſur un petit feu; & quand il commence à ſe bien mêler, on y ajoûte quatre onces de verd de-gris en poudre. On le fait cuire à feu lent en remuant, puis on l'ôte du feu, on y mêle deux onces de borax pilé, ſix onces de chaux vive en poudre: on remue le tout juſqu'à ce qu'il ſoit froid, & on s'en ſert.

On fait l'*onguent anodyn* pour les chevaux forfaits, avec populéum, althæa, *onguent roſat*, de chacun deux onces: on mêle le tout à froid, & on s'en ſert.

L'*onguent*, pour réſoudre les groſſeurs & enflures, ſe fait avec une livre de graiſſe de chapon ou d'autre volaille, à ſon défaut, du ſaindoux: on la fait fondre: on la paſſe au travers un linge: on prend autant de miel commun, trois livres

de feuilles de rhue : on la pile dans un mortier de marbre, & on incorpore, avec le pilon, le miel & la graisse. Le tout étant bien pilé, on prend un bassin, on y met une chopine de jus de choux verts, & c'est la premiere composition. On fait bouillir le tout à feu lent : on le remue sans cesse pendant une demi-heure : on le coule à travers un linge : on remet la colature dans un poëlon; on remet encore deux livres de rhue : on laisse encore bouillir le tout jusqu'à ce que la rhue soit séche; on coule & on met la colature dans un pot neuf. On laisse refroidir cette composition qui sera verte. On mêle parmi à froid, cinnabre, sel ammoniac, gomme ammoniac en poudre fine, de chacun quatre once, & une livre de savon noir. On mêle le tout, & on le garde pour s'en servir au besoin.

L'*onguent* pour les eaux des jambes des chevaux, pour les plaies sordides & pour la gale, se fait avec deux livres de miel qu'on met dans un pot bien net avec quatre onces de verd-de-gris en poudre, deux onces d'alun brûlé, autant de borax en poudre, & quatre onces de couperose blanche. On fait cuire le tout sur un feu clair, remuant jusqu'à ce qu'il soit lié, & on le laisse refroidir, puis on ajoûte à la composition, deux onces d'eau-forte. On garde cet *onguent*, qu'on remue tous les jours, six jours de suite.

L'*onguent*, pour les porreaux des chevaux, se fait avec trois onces de vitriol en poudre, & une once d'arsenic aussi pulvérisé. On met le pot sur un feu de charbon : on le laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit rougeâtre, & on le remue toujours, prenant garde à la fumée qui est dangereuse. Ensuite on l'ôte du feu, & on le laisse refroidir; étant froid, on pile la matiere, & on en prend quatre onces qu'on mêle avec cinq onces d'*album Rhasis* : on incorpore bien le tout, & on en frotte à froid les porreaux.

ONIX, pierre precieuse, presqu'opaque, blanchâtre, marquée de teintures de différentes couleurs, placées exactement les unes sur les autres, & très-faciles à distinguer. L'*onix* naît dans les Indes orientales & occidentales, dans l'Arabie, l'Arménie, l'Espagne, l'Italie & la Bohême.

ONZE, nombre impair, composé d'une dixaine & d'une unité. En chiffre arabe, *onze* s'écrit de cette maniere (11); en chiffre romain, ainsi (XI); en chiffre françois de compte ou de finance de la sorte, (xj).... *Onzieme* se dit d'une partie d'un tout divisé en *onze* portions égales.

OORT-DANOIS; c'est une monnoie d'argent de Danemarck, qui vaut un marc $\frac{1}{2}$ Danois & environ 25 s. de France.

OPALE, pierre précieuse de diverses couleurs. On y voit le bleu, le pourpre, le verd, le jaune, le rouge, quelquefois le noir, le blanc & la couleur de lait. Si l'on casse la pierre, toutes ces couleurs disparoissent; ce qui fait croire quelles ne naissent que de la réfléxion d'une ou deux couleurs simples, comme il arrive dans le prisme. Cette diversité de couleurs, qui paroît rassembler toutes celles des autres pierres précieuses, lui fait disputer le prix au saphir & au rubis; mais les jouailliers connoisseurs ne lui donnent rang, qu'après ces deux pierres précieuses. Il y a l'*opale* orientale, & l'*opale* occidentale. La premiere a la préférence sur l'autre. Le girasol est une fausse *opale* : on met aussi, de ce nombre, la pierre précieuse nommée *œil de chat*. L'*opale* est si molle, qu'au

poliment, elle ne peut ſoutenir l'étain ni le plomb. On eſt obligé de la polir avec le tripoli; elle ne peut être contrefaite, à cauſe de la diverſité de ſes couleurs que l'art ne peut imiter.

OPAQUE; les *corps opaques* ſont ceux qui ne tranſmettent pas la lumiere. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*, au mot *Diaphane*..

OPHITE, marbre verdâtre & obſcur, varié de diverſes couleurs, & dont on ſe ſert en Allemagne pour faire toutes ſortes de vaſes. On lui donne le nom de *pierre ſerpentine*.

OPIUM, ſuc qu'on tire de la tête des pavots; c'eſt de la tête du *pavot noir* que l'on tire l'*opium*. Quand ce ſuc en ſort par l'inciſion qu'on y fait, il garde ſon nom d'*opium*; quand c'eſt par expreſſion, il prend celui de *meconium*. L'*opium* eſt préférable, à toutes ſortes d'égards au *meconium*; il eſt rare qu'on en voie en france. Les Turcs en font grand uſage, le nomment *amphiam*, & ne permettent pas qu'on le tranſporte; ils le gardent pour eux. C'eſt le *meconium* que nos marchands droguiſtes-épiciers vendent ordinairement pour *opium*. Il leur vient du Levant, particuliérement du Caire, par la voie de Marſeille; encore n'eſt-il pas bien parfait, ni bien pur. Les Levantins pour avoir plûtôt fait, & pour multiplier leur ſuc, le tirent également des têtes & des feuilles des pavots par expreſſion, & enſuite le réduiſent en conſiſtance d'extrait par le moyen du feu. Cette drogue, ainſi mal préparée, ſe reçoit en maſſes noirâtres, enveloppée dans des feuilles de pavots même, de-là vient que l'on donne l'*opium* à ſi bon marché en France. Il faut choiſir le *meconium*, ou pour parler avec le vulgaire l'*opium* le plus ſec, le plus uni & le plus noirâtre que l'on pourra, d'une odeur, pour ainſi dire, aſſoupiſſante, & qu'il ne ſoit ni grumuleux ni adhérent, ni tout en une maſſe. L'*opium* préparé ſe nomme *laudanum*. Il y en a de ſimple qui s'extrait par le moyen de l'eau de pluie & de l'eſprit-de-vin, Il y en a de compoſé qu'on appelle *laudanum opiatum* où il entre bien des ingrédiens. L'*opium* & le *laudanum ſimple* ſont deux drogues, dont il eſt dangereux d'uſer ſans le conſeil d'habiles médecins. On ſe ſert quelquefois des têtes des pavots noirs & blancs qui croiſſent en quelques endroits des environs de Paris, pour en exprimer un ſuc, approchant de l'*opium* du Levant, mais qui n'agit pas avec tant de force. On l'appelle *diacodium ſimple*. Il ſe fait une très-grande conſommation & un commerce conſidérable d'*opium* dans tout le Levant.

OPO-BALSAMUM, ſuc, gomme ou réſine qui coulent de l'arbre que les Latins nomment *balſamum*, & les François *baume* On nomme ce ſuc *baume du Levant*, pour le diſtinguer de pluſieurs autres *baumes*. Voyez *Baume*.

OPOPANAX, ſuc gommeux & réſineux, qu'on tire par inciſion d'une plante qui croît dans la Béotie & la Macédoine, &c. d'où elle eſt apportée en France, par la voie de Marſeille. La racine de cette plante eſt blanche, couverte d'une écorce épaiſſe & d'un goût un peu amer. La tige eſt aſſez haute, & chargée d'une eſpece de coton. Ses feuilles, preſque ſemblables à celles du figuier pour la figure, en ont auſſi l'âpreté. Ses fleurs jaunes viennent tout à la cime de la plante, & forment des ombelles, comme celles de l'aneth. Le fruit que produit la tige eſt bon à manger; celui des branches ne vaut rien. La graine eſt d'une odeur forte, & d'un goût âcre & brûlant.

lant. La gomme que donne la racine de cette plante, par le moyen de l'incision qu'on y fait, est blanche, tant qu'elle est liquide; mais elle prend un beau jaune doré, à mesure qu'elle se séche & se durcit. Les Marseillois en envoient, à Paris, de trois sortes; celui en larmes, celui en masse, & l'*opopanax* contrefait. L'*opopanax* en larmes est le plus excellent. Il doit être en larmes blanches au dedans, & dorées au dehors d'une odeur forte, d'un goût amer & peu agréable, bien sec; celui en masse est plus plein de larmes, & approche du premier pour la couleur & pour l'odeur. Pour le troisieme, c'est un *opopanax* sophistiqué. L'*opopanax* est d'une odeur si violente, quand il est nouveau, qu'il est dangereux d'en ouvrir alors les caisses; mais cette odeur diminue avec le tems. Cette gomme a presque les mêmes vertus que le sagapénum, pour la guérison des plaies; ce qui fait qu'il entre dans la composition de l'onguent divin avec le *galbanum*, l'*ammoniac* & le *bdellium*.

OQUE, OCOS, ou OCQUA, poids de Turquie, dont on sert sert dans la plûpart des Echelles du Levant.

OR, métal jaune, le plus pesant, le plus ductile, le plus brillant, le plus pur, enfin le premier & le plus précieux de tous les métaux. Toutes les parties du monde connues, produisent de l'*or*, mais avec beaucoup de différence pour l'abondance & pour la pureté. L'Europe si riche en autres choses, est la moins féconde en *or*. L'Amérique est celle qui en fournit davantage, sur-tout les mines du Pérou & du Chili. L'Asie en produit moins, mais il est estimé le plus fin. Ordinairement l'*or* se tire des mines. On en trouve aussi dans les sables de quelques rivieres & de quelques torrens. Ce dernier s'appelle *or en poudre*, *poudre d'or* ou *paillettes*. Il y a une troisieme espèce d'*or* qu'on ne trouve guères que dans les coulées des montagnes du Chili. On le sépare de la terre, par le moyen du lavage; & l'on nomme les lieux où il se trouve *lavaderos*. Il y a de ces *lavaderos* dans toutes les coulées du Chili. Le plus riche de tous est celui qui est à douze lieues de la Conception, port & ville de la mer du sud. La Thuringe, & quelques endroits le long du Rhin, sont les seuls, en Europe, où l'on recueille de l'*or* de cette maniere... L'*or* des mines est de deux sortes, l'un en grains, ou en morceaux de diverses formes & de différentes pesanteurs; l'autre sorte d'*or* est en pierre, & c'est ce qu'on appelle proprement la *mine*, ou *minerai*. Pour en tirer l'*or*, on la casse & on la pile d'abord avec des maillo-ches; puis on la porte aux moulins pour la réduire en poudre fort déliée, & enfin on la passe à travers de certains tamis de cuivre qui ne sont pas moins fins que des tamis de soie. Cette poudre, ainsi préparée, est mise dans des auges de bois, avec une quantité proportionnée de vif-argent & d'eau, y est pétrie au soleil, pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi l'eau & la terre, ayant été évacuées des auges, par le moyen d'autres eaux chaudes qu'on fait couler par dedans, il n'y reste plus qu'une masse composée de tout le vif-argent & de tout l'*or* qui étoit dans la mine, & qu'on sépare encore l'un de l'autre, par le moyen du feu & des grands alambic. L'*or* en cette état s'appelle *or vierge*, aussi-bien que celui qui se trouve en grains dans les mines, & qu'on recueille en poudre dans les torrens & dans les rivieres, c'est-à-dire, celui qui n'a point passé par le feu. Pour l'ordinaire, on le fond dans de grands creusets,

& on le réduit en lingots ou en plaques, qui sont presque toujours du poids de huit ou dix marcs, & sur lesquelles le titre est marqué par carat & grain fin. De toutes les mines métalliques, les *mines d'or* sont les plus inégales, &, pour ainsi dire, les plus capricieuses. La même veine qui est riche d'abord, la devient souvent bien moins en la suivant; & au contraire, une veine médiocre, en son commencement, augmente en richesse dans la suite. L'*or*, dans les mines d'Espagne, se pese par castillan; le castillan est la centieme partie d'une livre, poids d'Espagne, & six tomines sont un castillan; de sorte que six castillans & deux tomines font une once; mais il faut remarquer qu'il y a six & un tiers pour cent de moins, au poids d'Espagne, qu'au poids de marc de France. On partage les degrés de l'*or* en vingt-quatre carats, aux Indes & en Espagne, de même qu'en France. La poudre d'*or* de Guinée & du Sénégal, est ordinairement au titre de vingt-un carats, trois quarts de carat, & même au-dessus de vingt-deux carats, lorsqu'elle est pure & sans mélange: on dit, *pure & sans mélange*, parce qu'il arrive quelquefois que les Négres la chargent de poudre de léton ou de poudre d'émeril qui sont approchantes de la couleur d'*or*. On n'achette cette poudre que sur le pied de l'essai. En France, l'*or* se pese & se vend au marc, qui est de huit onces. Son titre, c'est-à-dire, sa pureté, se pese par carats. Le plus fin est à vingt-quatre carats un seizieme, ou un trente-deuxieme de carat moins. Les affineurs prétendent qu'ils ne peuvent le pousser plus loin, parce qu'il y reste toujours quelque légere impureté. L'*or* au-dessous de dix-sept carats, perd son nom & sa qualité d'*or*, il n'est plus qu'argent tenant *or*, s'il est allié sur le blanc, ou cuivre tenant *or*, s'il paroît rouge. On affine l'*or* de trois manieres différentes; la premiere, avec l'*antimoine*; la seconde, avec le *sublimé*; la troisieme, avec l'*eau-forte*, qu'on appelle *départ d'or.* Il y a encore quelques autres manieres, telles que celles qu'on nomme à la *coupelle.* L'*or* s'essaie avec la pierre de touche; & l'on juge, à-peu-près, de son titre, par sa couleur, sur-tout en la comparant avec celle qu'impriment sur la pierre certains morceaux d'*or*, appellés *touchaux*, dont le titre a été auparavant fixé. L'essai au feu est néanmoins le plus sûr. La proportion du poids de l'*or* à celui de l'argent, est de onze à vingt, & la proportion de leur valeur est que celle de l'*or* est environ quatorze fois celle de l'argent. Le prix de ces deux riches métaux, qui, dans tous les états, dépend de la volonté du prince, est trop incertain pour vouloir ici en fixer quelque chose.

On donne à l'*or* différentes préparations pour être employé dans les manufactures; voici les principales. *Or trait*, qu'on appelle aussi *fil d'or*, est un lingot d'argent de forme cylindrique superficiellement doré au feu, que les tireurs d'*or* ont fait passer successivement par une infinité de pertuis, ou trous de filiere, très-ronds, toujours en diminuant de grosseur, & qu'ils ont réduit, par ce moyen, à n'être pas plus gros qu'un cheveu, sans rien perdre de sa dorure. L'*or trait* de Lyon, après celui de Paris, est le plus estimé .... L'*or en lame*, est de l'*or trait* qu'on a écaché ou aplati, entre deux rouleaux d'acier poli pour le mettre en état d'être filé sur la soie, ou pour être employé tout plat, sans être filé, dans la composition de quelques étoffes, broderies, dentelles, & autres semblables ouvrages qu'on veut rendre

plus riche ou plus brillant. On lui donne aussi le nom d'*or battu*.... *Or filé*, ou *filé d'or*, est de *l'or en lame*, dont on a couvert un très-long brin de soie, en le tortillant dessus, par le moyen d'un rouet, & de quelques rochets, ou bobines passées dans de menues broches de fer. Il y a de l'*or trait faux*, de l'*or* en lame faux, & de l'*or* filé faux. Les différentes manieres de tirer l'*or* & l'argent, tant fin que faux, destiné à être employé en diverses sortes de manufactures, soit en trait, en lame ou en filé, sont curieuses & utiles ; mais l'abondance des matieres que nous avons à traiter dans ce Dictionnaire, ne nous permet pas d'en donner ici le détail. Voyez le *Manuel historique, politique & géographique des négocians*, ou le *Dictionnaire de commerce*.... *Or en feuille*, ou *or battu* ; c'est de l'*or* que les batteurs d'*or* ont réduit en feuilles si minces & si déliées, qu'il est surprenant que l'industrie & la patience des ouvriers puisse aller jusque-là... L'*or en coquille*, se fait de rognures de feuilles d'*or*, même de feuilles en poudre impalpable, & broyées sur un marbre avec du miel, dont on fait une très-petite portion dans le fond d'une coquille où elle reste attachée. On l'emploie avec l'eau gommée en différens ouvrages, mais particuliérement pour la mignature. On fait de l'*or faux en coquille*, avec du léton ou cuivre jaune, à-peu-près préparé comme le fin. Le meilleur vient d'Allemagne, & c'est l'ouvrage des batteurs d'or..... *Or monnoyé*, c'est de l'*or* qu'on a mis en flaons, ou morceaux ronds & plats qu'on a ensuite frappés sous le balancier ou au marteau, par l'ordre du prince, marqués de son image, ou des armes de l'état, dans lequel les pièces ont été fabriquées. Le prix n'en est point fixé, & il augmente ou baisse, suivant la volonté du souverain, & les besoins de ses états & de ses peuples. L'*or ducat*, de tous les *ors monnoyés*, est estimé le meilleur, parce qu'il y a plus de fin, & moins d'ailiage ou de remede, pour parler terme de monnoie, que dans les autres. Plusieurs ordonnances de nos rois défendent, sous peine de confiscation, même de punition corporelle, d'acheter de l'*or monnoyé*, soit du coin de France, ou autre, pour le *fondre*, *difformer*, *ressouder*, ou *recharger*.... *Or bruni*, c'est de l'*or* poli ou lissé avec le brunissoir, si c'est de l'*or* ouvré ; ou de la dorure sur métal, ou avec une dent de loup, si c'est de la dorure sur détrempe.... *Or mat*, c'est de l'*or* qui n'a point été poli avec le brunissoir... L'*or verd* est de l'*or en feuille* que les doreurs appliquent sur l'assiette, après l'avoir brunie. Cet *or* est moins brillant que l'*or bruni*, mais il a beaucoup plus d'éclat que l'*or mat*. On s'en sert ordinairement pour dorer les visages, les mains & les autres parties nues des figures dorées en détrempe.... L'*or couleur* est une couleur grasse & gluante, dont les doreurs se servent pour appliquer leurs feuilles d'*or battu* qu'ils veulent employer à l'huile.... L'*or d'essai* est celui qui a passé par l'essai ; il est très-fin & approche de vingt-quatre carats..... L'*or en chaux*, ou *or moulu*, est l'*or* bien épuré, prêt à fondre dans le creuset que l'on retire à l'instant du feu, & que l'on fait refroidir ; c'est de cet *or*, dont on se sert pour faire le vermeil doré.... L'*or en pâte*, c'est l'*or* prêt à fondre dans le creuset.... On appelle *or en bain*, celui qui est entiérement fondu dans le creuset.... L'*or bas*, ou *bas or*, est l'*or* au-dessous du titre des espèces jusqu'à douze carats ; lorsqu'il est plus bas, on l'appelle

billon d'or.... Le *million d'or* eſt la même choſe que trois millions de livres tournois ; & la *tonne d'or* eſt la maniere de compter des Hollandois, qui vaut cent mille florins..... *Or ſol* : on ſe ſert quelquefois de ce terme, pour calculer les monnoies de France dans les remiſes qu'on fait dans les pays étrangers ; c'eſt l'écu de trois livres..... L'*or faux*, c'eſt la roſette qu'on forme en lingot, par le moyen de la forge qu'on argente enſuite, & qu'enfin on dore de la même façon que les lingots d'argent fin, comme on l'a dit ci-deſſus..... Dans le royaume de Pégu, l'*or* qui eſt au plus haut titre, comme qui diroit, en France, à vingt-quatre carats, eſt appellé *or novellan*.

ORANGE, fruit rond, de couleur jaune, odorant, qui croît ſur un arbre appellé *oranger*. Il eſt couvert d'une écorce peu épaiſſe, & diviſé en pluſieurs loges remplies d'une ſubſtance veſiculeuſe & pleine de ſuc, dans laquelle ſe trouvent quelques ſemences. Il y a des *oranges douces* & des *oranges ameres*. C'eſt aux Portugais que nous ſommes redevables d'un ſi excellent fruit ; c'eſt pour cela qu'on les appelle auſſi *oranges de Portugal* ; mais les Portugais n'en ont que d'une eſpèce. Il y en a, à la Chine, de pluſieurs ſortes. Celles qu'on eſtime le plus, & qu'on envoie par rareté, ne ſont pas plus groſſes qu'une boule de billard ; la peau en eſt d'un jaune tirant ſur le rouge fin, unie & extrêmement douce. Nice, la Ciotat, Grace, les iſles d'Hieres, Genes, le Portugal, même la Chine, ſont les lieux d'où l'on tire ordinairement les *oranges* qui ſe conſomment en France. Cependant la plus grande partie vient préſentement de Provence. On ſe ſert des *oranges* douces & ameres dans les alimens. On choiſit les unes & les autres nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince. L'*écorce d'orange amere* ſert beaucoup dans les alimens & en médecine. On la confit, ainſi que celle d'*orange douce* ; on en fait auſſi des zeſtes ; elle eſt ſtomacale, elle rejouit le cerveau, ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appétit. Leur jus rafraîchit, humecte, fortifie le cœur ; mais il en faut uſer ſobrement, ſans quoi il peut incommoder l'eſtomac & la poitrine, en les picotant un peu trop rudement. L'écorce d'*orange amere* échauffe beaucoup, jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en ſert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil. L'écorce de l'*orange douce* abonde moins en ces principes. Les écorces d'*oranges douces & ameres* conviennent en tout tems & à toutes ſortes d'âge, aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible, & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique. Pour les ſucs de ces fruits, ils ſont excellens, dans les tems chauds, aux perſonnes bilieuſes, & à ceux dont les humeurs ſont âcres & agitées. On exprime le ſuc de l'*orange amere* ; on le mêle avec du ſucre & de l'eau, & on en fait une boiſſon fort agréable, qui peut être donnée aux fébricitans, dans le chaud de la fiévre. On fait des compôtes d'*orange*, des eaux d'*orange*, &c. La *fleur d'orange* eſt employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entiere, ou l'on en fait des pâtes & des conſerves. On en tire, par diſtillation, une eau de fort bonne odeur, & qui eſt très-uſitée. Son odeur agréable vient de ce que le cœur & quelques ſoufres, & quelques ſels de la *fleur d'orange* ſe ſont élevés avec l'eau, & s'y ſont

mêlés. On doit choisir la *fleur d'orange* blanche, belle, d'une odeur agréable & nouvellement cueillie. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, de sel volatil & de phlegme. Elle réjouit le cœur & le cerveau; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, par ses principes volatils qui divisent & qui atténuent les parties grossieres des alimens, raniment la masse du sang, augmentent la quantité des esprits. L'usage immoderé de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer, par ce moyen, différentes maladies. La *fleur d'orange* convient en tout tems aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'estomac est foible & ne digere qu'avec peine. On fait de l'eau de *fleurs d'orange*, de la conserve d'eau de *fleurs d'orange* & de la pâte de *fleur d'orange*. On sçait que l'écorce d'*orange* confite au sucre, fortifie l'estomac, chasse les ventosités, consume les phlegmes. L'eau d'*orange*, bue dans les fiévres pestilentielles, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur. L'*orange* amere est la plus usitée en médecine. Son écorce convient à la colique, &c. Son suc est cordial & humectant. L'*orange douce* est propre pour désalterer dans les fiévres continues. La *fleur d'orange* est céphalique, stomacale, hystérique, & propre contre les vers. On appelle *oranges vineuses*, celles qui ont le goût relevé; & *oranges pisseuses*, celles qui ont beaucoup de jus.

On tire bien des sortes d'huiles de la fleur, des zestes & du fruit entier de l'*orange*. L'huile de Neroli est celle que donnent les fleurs par le moyen de la distillation. La plus parfaite se fait à Rome; elle est aussi bonne en Provence, & elle est encore meilleure à Paris.... L'huile qui se tire des zestes & de la peau de l'*orange*, par le moyen de l'eau & de l'alambic, est aussi excellente pour la douceur & la bonté de son odeur..... L'huile qu'on appelle de *petit grain*, est celle qui se fait avec de petites *oranges* qu'on fait tremper cinq ou six jours dans de l'eau, & qu'on distille avec la même eau dans un alambic; cette huile est d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable. On croit ces sortes d'huiles bonnes pour faire mourir les vers des enfans; elles se font à Grace, à Biot, à trois lieues de Grace, aux Cannettes & à Nice; mais on les sophistique avec de l'huile de Ben, ou d'amendes douces..... Les petites *oranges* ou *orangelettes*, réduites en poudre, entrent dans la composition de cette poudre cordiale & universelle qu'on estime souveraine à plusieurs maladies de chevaux.

ORANGE MUSQUÉE, poire du commencement d'Août, médiocrement grosse, plate, assez colorée; sa queue est longuette, sa peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs; sa chair est assez agréable. *La Quintinie* dit que l'*orange musquée* est un fruit à planter en arbre de tige... Il y a l'*orange tulipe*, poire qui n'est pas bonne, si ce n'est peut-être, suivant le même auteur, en certains terroirs.... L'*orange verte* est une poire du nombre de celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée; elle est de la seconde classe des bonnes poires. Le tems de sa maturité est au commencement d'Août, un peu devant les robines, les bons-chrétiens musqués & les pêches. Son eau est sucrée, & à un parfum tout particulier pour son espèce; elle est assez grosse, plate & ronde; son œil est enfoncé; son coloris est verd & incarnat sur une peau rude; elle

eſt fort abondante, & fait mieux en buiſſon qu'en eſpalier, dit *La Quintinie.*

ORANGÉ; c'eſt ce qui eſt couleur d'*orange*, & qui tient preſque également, & du jaune & du rouge. Il y a des taffetas *orangés*, & des rubans *orangés*. L'*orangé nacarat* ſe fait, en France, avec le jaune & le rouge de garance, ou avec celui de bourre. Le rouge écarlate n'y eſt point employé, parce qu'outre qu'il eſt plus cher, ſa couleur ne ſe fait pas ſi commodement ..... L'*orangé de garance* demande le jaune de gaude, avec un peu de *terra-merita* dans le garançage .... Les *ſoies orangées* ſe teignent ſur un feu de pur raucourt, après avoir été alunées & gaudées fortement. Quand la couleur en eſt brune, elles ſont de nouveau alunées; & on leur donne même, s'il en eſt beſoin, un petit bain de bréſil .... Pour les laines couleur de feu, elles ſe teignent de bourre teinte en garance; & les fils *orangés*, iſabelle couvert, iſabelle pâle juſqu'au clair, auſſi-bien que l'aurore, ſe teignent avec le gaude, le fuſtel & le raucourt.

ORANGEADE; c'eſt la boiſſon que l'on fait avec du jus d'orange, de l'eau & du ſucre. On l'appelle *limonade*, & elle fait partie du commerce des limonadiers. Ils nomment *orangeat* l'écorce d'orange coupée en morceaux longs & étroits, confite au ſec, ou couverte de ſucre en dragée.

ORANGER, arbre qui produit l'*orange*, & qui a ſes branches ſouples & minces, ſon écorce verte & blanchâtre; ſes feuilles épaiſſes, larges, liſſes, pointues par le bout, ſemblables à celles du laurier, mais plus grandes, toujours vertes, ſoutenues par une petite feuille échancrée en cœur. L'*oranger* fait l'ornement des jardins. Pour ſa culture, voici ce qu'il faut obſerver. Si l'on veut acheter des *orangers* pour les mettre en caiſſe, on ne ſçauroit prendre trop de précautions. Si les *orangers* viennent de loin, il peut y en avoir qui ſont plus altérés les uns que les autres. Ils viennent en motte ou ſans motte. Dans le premier cas, comme on laiſſe toujours des branches auſquelles ſont attachées des feuilles, ſi elles ſe caſſent en les pliant, on doit juger que l'*oranger* eſt en bonne ſéve; mais ſi elles obéiſſent, c'eſt mauvais ſigne. On juge des *orangers* en bâtons par leur écorce. Si elle eſt ferme, ou qu'en inciſant une branche en quelque endroit, elle ſe détache du bois, c'eſt bonne marque. Lorſqu'elle y adhere, c'eſt marque que l'*oranger* n'a plus de ſéve, & par conſéquent ne peut plus reprendre. Il faut que l'écorce ſoit d'un verd jaunâtre & non pas noire. Quand on a fait le choix des *orangers* qu'on veut planter dans les climats les plus tempérés, tels que ſont les environs de Paris, & les autres qui ſont ſitués ſous le même degré de chaleur, on fait choix d'une terre bien ſubſtantielle, telle que pourroit être un gros ſable noirâtre, ou une terre griſâtre, qui ne ſoit ni trop légere ni trop humide. On en prend autant qu'on croit en avoir beſoin; on la crible bien; on y met deux tiers de terreau de couche, ou du fumier de vache bien conſommé. On mêle bien le tout enſemble; & quand on a planté les *orangers* de la maniere qu'on va le dire, on couvre ſeulement la ſuperficie de la terre de trois doigts d'épaiſſeur, d'une autre terre compoſée de moitié de celle qui eſt naturelle, & moitié de terreau pur. Dans les pays plus chauds, comme du côté de Lyon où le ſoleil ſe fait ſentir plus âprement qu'aux environs de Paris, il faut mettre

deux tiers de cette terre naturelle, & un peu plus humide que la précédente, avec un peu de terreau : du tout on en fait un corps, & on ne garnit la superficie de cette terre que d'un doigt seulement. Il y en a qui composent ces terres de boues ramassées & bien consommées, ainsi que des curures de mares, des fumiers de pigeons & de poules; mais une telle mixtion de terre n'est pas profitable aux *orangers*. Les terres qui proviennent de la consommation qui se fait des tiges de citrouilles & de leurs feuilles, de celles de melons, & d'autres plantes, le tout mêlé ensemble, ont assez de sels pour être employées à cet usage, étant mêlées avec un tiers de terreau seulement; mais lorsqu'on a beaucoup d'*orangers* à encaisser, on ne s'amuse guères à se fournir d'une pareille terre.

On prépare les pots ou les caisses, suivant la grosseur ou la grandeur des *orangers* qu'on aura à y planter. Cette opération se fait à la fin d'Avril, qui est le tems que les Provençaux où les Génois les apportent en France. On emplit les pots ou les caisses de terres préparées. On y plante les *orangers*, suivant les régles qu'exige le jardinage. On enterre les pots ou les caisses tiédes la premiere année, afin de leur aider à prendre racines. On met de la cire dessus la taille, afin d'empêcher que la séve de l'arbre ne sorte, & de peur que le soleil ne les brûle, ou ne les échauffe trop. On a soin de les entourer dessus & dessous, de paillassons qu'on ôte toutes les nuits, jusqu'à ce qu'ils aient repris racine, & qu'ils poussent. Quand les nuits commencent à être froides, ce qui arrive ordinairement en Octobre, on les serre dans un lieu sec, & où la gelée ne puisse pénétrer. On les en sort au 15 de Mai, qu'on les met en belle exposition. On a grand soin de les arroser pendant les grandes chaleurs, en cas que les racines soient abondantes, & que leur terre soit usée. On les dépote, ou on les décaisse au printems, en les sortant de la serre. La même terre peut leur servir pendant trois ou quatre ans. Il faut, en les replantant, rafraîchir les racines, & leur ôter le bois mort ou flétri. On les laboure de tems à autre avec une houlette ou une serfouette, en prenant garde de ne point blesser les racines. On les ébourgeonne, on les taille suivant la forme qu'ils demandent, & l'on prend garde qu'ils ne s'emportent plus d'un côté que de l'autre. Les *orangers* de la Chine, & autres, les citronniers, les limons, &c. se cultivent de la même maniere.

ORANGERIE, c'est l'endroit d'un grand jardin où sont placés les orangers, & autres arbres qu'on éleve dans des caisses; c'est aussi la serre, ou le lieu où on les enferme pendant l'hiver pour les garantir de la gelée. C'est ordinairement une galerie au plein pied d'un jardin ou d'un parterre, exposé au midi, & bien close de chassis pour y serrer les orangers pendant l'hiver.

ORCANETTE, plante dont il y a deux especes; celle qui croît en France, dans le Languedoc & dans la Provence; & l'autre qu'on apporte de Constantinople. L'*orcanette* de France est une racine de moyenne grosseur & d'une longueur proportionnée à sa grosseur, d'un rouge foncé au-dessus, & blanche au-dedans. Ses feuilles sont vertes, rondes & semblables à la buglose, d'où vient qu'on l'appelle *buglose sauvage*. Du milieu de ses feuilles s'éleve une tige garnie de petites feuilles & fleurs en forme d'étoiles, d'un bleu mourant. La bonne *orcanette* doit être nouvelle,

ſouple, quoique ſéche, d'un rouge foncé au-deſſus, & blanche au-dedans, avec une petite tête de couleur bleue, & qui, mouillée ou séche, teigne d'un beau vermeil, en la frottant ſur l'ongle ou ſur la main. Celle dont la teinture ne conſiſte que dans le rouge, dont elle eſt couverte ſur la ſuperficie, ſert à donner une couleur rouge aux cires, à certaines huiles & à certaines graiſſes. L'*orcanette* du Levant a ſa racine aſſez ſouvent groſſe comme le bras, & longue à proportion. Elle eſt mêlée de différentes couleurs, dont les principales ſont le rouge & le violet. Cette ſorte d'*orcanette* eſt défendue aux teinturiers du grand & du petit teint.

ORCHEL, drogue propre pour la teinture. Voyez *Orſeille.*

ORCHIS, plante qui pouſſe, de ſa racine, ſix ou ſept feuilles médiocrement larges, ſemblables à celles du lys, marquées par-deſſus de quelques taches rouges, noirâtres, quelquefois ſans taches. Sa tige eſt haute d'environ un pied, ronde, rayée; elle porte en ſa ſommité un long épi de fleurs purpurines, odorantes, agréables à la vue, blanchâtres vers le fond, & parſemées de quelques points de purpurin foncé. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit ſemblable à une lanterne à trois côtés, contenant des ſemences ſemblables à de la ſciure de bois. Ces racines ſont deux tubercules charnus, ronds comme des olives, l'un plein, l'autre fongueux, ridé & flétri. Les racines de l'*orchis* ſont propres pour fortifier les parties de la génération. Il y a pluſieurs ſortes d'*orchis* que l'on trouve dans les herbiers. *Bradeley* parle de trois ou quatre que les curieux cultivent communément, ſçavoir, la *fleur abeille*, la *fleur lézard*, la *fleur mouche*, & une eſpece plus commune, qui a les fleurs pourpres, & que l'on trouve dans les prairies. On doit, dit-il, les tranſporter toutes avec la motte de terre qui tient à leurs racines, préciſément lorſque leurs tiges en fleurs commencent à paroître au-deſſus de terre. Elles fleuriſſent au mois de Mai, à environ un demi-pied de terre.

ORDINAIRE, jour auquel les couriers ont coûtume de partir d'un lieu, ou d'y revenir..... *Ordinaire* eſt auſſi, *en terme de commerce de mer*, ce que chaque matelot peut porter avec lui, ſur un vaiſſeau marchand, de hardes ou de petites marchandiſes. On le nomme autrement *pacotille.*

ORDONNANCE, loi ou commandement d'un ſouverain. Il n'y a point, ou peu de Rois de France, qui n'aient publié des loix, & fait dreſſer des *ordonnances* pour le gouvernement de leur royaume. Les anciens capitulaires de la ſeconde race, les *ordonnances* de S. Louis, & des autres Rois de la troiſieme, qui l'ont précédé ou ſuivi, ſont & ſeront toujours des monumens des attentions de nos Rois pour le repos & le bon gouvernement de leur peuple; mais aucunes de ces *ordonnances* ne ſont à comparer avec celles de Louis XIV, pour le nombre, même pour la ſageſſe & l'équité avec laquelle elles ont été dictées; & il n'y en a preſque point qui n'aient au moins un rapport éloigné avec le commerce. Voici la date de celles où il y a des articles concernant le commerce, & dont il n'eſt point parlé ailleurs.

L'*ordonnance civile*, nommée auſſi *code civil*, ou *code Louis*, eſt une *ordonnance de Louis XIV*, donnée à Saint Germain-en-Laye, en Avril 1667. Le ſeizieme article concerne ſpécialement les négocians, & traite de la forme de pro-

céder par-devant les juges & consuls des marchands... L'*ordonnance* sur le fait des eaux & forêts, donnée à Saint-Germain-en-Laye, en Août 1669, distribuée en trente-deux titres, parle dans les XV, XVII, XVIII, XXVII & XXVIII, du commerce & de l'exploitation des bois. L'*ordonnance*, ou *réglement* appellé le *code marchand*, donné à S. Germain-en-Laye, en Mars 1673, est universelle pour ce qui regarde les marchands, tant en gros qu'en détail, les banquiers, les traitans, & tout homme qui se mêle de lettres de change..... L'*ordonnance des aides*, donnée à Fontainebleau, en Juin 1680, contient les droits dûs au Roi pour les entrées du vin & autres boissons dans la ville & fauxbourgs de Paris, les droits de gros, les droits de détail, le droit de subvention, &c..... L'*ordonnance* sur plusieurs droits des fermes du Roi, & sur tous en général, a été donnée à Versailles, le 22 Juillet 1681, au sujet du tabac, de l'or, de l'argent, de l'étain, des toiles, basins, futaines, canevas, cendres, soudes, graveles, &c... Il y a trois *ordonnances* de marine, l'une concernant les armées navales & les arsenaux de la marine du Roi, du 15 Avril 1689; l'autre du mois d'Août 1681, concernant le commerce de mer en général; & la troisieme du mois de Novembre 1684, regarde seulement la province de Bretagne. L'*ordonnance* touchant la police des isles françoises de l'Amérique, & ce qui s'y observe, sur-tout par rapport aux Négres, est du mois de Mars 1685... L'*ordonnance* sur le fait des cinq grosses fermes, a été donnée, à Versailles, au mois de Février 1687, & contient en quatorze titres, non-seulement la police qui doit s'observer par le fermier & ses commis dans les douanes & bureaux où se payent & se perçoivent les deniers du Roi, mais aussi tout ce que les marchands négocians, facteurs, commissionnaires, voituriers, &c. doivent sçavoir & pratiquer par rapport à l'acquit des susdits droits, tant pour les marchandises tirées du dehors que celles qui y sont envoyées... L'*ordonnance* concernant la jurisdiction des prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris, regarde le négoce des marchandises qui y arrivent par les rivieres, ou qui se débitent sur les ports, places & étapes de cette capitale. C'est une compilation d'anciennes *ordonnances* qui ont été de beaucoup augmentées, & ont paru en meilleure forme, en 1672; vingt-trois chapitres la composent. Le premier contient tout ce qui concerne les rivieres & leurs bords pour la commodité de la navigation, & dont les prévôt des marchands & échevins ont l'inspection; le second regarde la conduite des marchandises par eau; le troisieme, l'arrivée des bateaux & des marchandises aux ports de la ville de Paris; le quatrieme, les fonctions des maîtres des ponts, leurs aides, chableurs, maîtres des pertuis, gardes de nuits, boueurs, planchers, débacleurs, chargeurs, déchargeurs de bateaux, &c. le cinquieme, la police qui doit s'observer pour les bateaux & coches par eau par les maîtres passeurs d'eau; les sixieme & septieme, la marchandise des grains, & les fonctions des jurés mesureurs & porteurs de grains; le huitieme, jusqu'au quatorzieme traite de la marchandise de vin & autres liqueurs, & de leurs mesures; le quinzieme, du poisson d'eau douce; le dix-septieme, du bois neuf, du bois flotté & du bois d'ouvrage; le dix-huitieme, du merrain à treilles, de l'osier & du ploïon; le dix-neuvieme, des mouleurs de bois; le vingtieme, des aides aux

jurés mouleurs, & des déchargeurs de bois en charretes; les vingt-unieme, vingt-deuxieme & vingt-troisieme, de la marchandise du charbon, des fonctions des jurés-mesureurs & des jurés-porteurs de charbon; le vingt-quatrieme rapporte divers édits, déclarations, arrêts & réglemens sur les étalonnages des mesures, les hauteurs & largeurs de celles de bois, qui servent à la distribution des grains, farines, légumes, fruits, charbons de bois & de terre; les vingt-cinquieme & vingt-sixieme regardent les jurés-mesureurs de sel, le vingt-septieme, les courtiers de lard & de graisse; le vingt-huitieme, les jurés-mesureurs d'oignons & d'autres fruits; le vingt-neuvieme, le plâtre crud, chaux, moilon, carreau de grais, ardoises qui viennent par la riviere; le trentieme, les courtiers de chevaux pour les marchandises qui viennent par eau. Les trois derniers concernent les rentes sur l'hôtel de ville, les constructions, les réparations, l'entretien des portes, remparts, quais, ports, &c.

ORDRE; dans le commerce des lettres & billets de change, est l'endossement mis au dos du billet ou lettre de change qui la rend payable à celui à qui elle a été cédée. Un billet ou une lettre de change qui ne seroit pas stipulée par *ordre*, ne seroit pas négociable; & la valeur n'en pourroit être comptée qu'à celui au nom duquel la lettre ou le billet auroit été fait, ou à quelqu'autre fondé de procuration pour le recevoir..... *Ordre* est aussi, dans le commerce, le pouvoir ou la commission qu'un marchand donne à son correspondant, ou commissionnaire, de lui faire telle emplette, à tel prix, à tel terme, & autres conditions..... *Ordre*, se dit encore de la bonne régle qu'un négociant tient dans son commerce: les livres d'un marchand qui ne sont pas en bon *ordre*, ne peuvent faire foi en justice.

OREILLE: il y a beaucoup de choses dans les arts & métiers auxquelles les ouvriers donnent ordinairement le nom d'*oreilles*, soit parce qu'elles ont une espece de ressemblance, bien qu'éloignée, avec les *oreilles* naturelles, soit seulement à cause qu'elles sont doubles comme elles. Les *oreilles* d'une ancre qu'on nomme aussi *pattes*, sont les deux bouts plats & pointus, faits en langue de chat, qui lui servent à mordre & à tenir dans le sable..... Les *oreilles* d'un minot à mesurer les grains, sont les deux piéces plates qui sont attachées au ceintre pour y affermir la potence.... Les *oreilles* d'un chaudron, d'un sceau, d'une marmite, sont les morceaux de fer plat, dans lesquels l'anse est mobile..... *Oreilles*, chez les emballeurs, sont les morceaux de toile qu'on ménage aux quatre coins d'un ballot, lorsqu'on en fait l'emballage, afin que les crocheteurs, forts, ou gagne-deniers, qui ont coûtume de les charger ou décharger, aient plus de prise pour les remuer ou changer de place.

OREILLE DE CHARRUE. Les laboureurs appellent ainsi la partie de la charrue, à laquelle est attaché le soc, & qui sert pour tourner la terre que le soc a fendue; en plusieurs endroits, l'*oreille de charrue* n'est point la partie où l'on applique le soc, mais un petit ais triangulaire qui s'applique à la partie où se met le soc, ensorte que par sa pointe, il y soit attaché avec un crochet de fer qui est à cette pointe, & que l'on engage dans un anneau qui est plus proche du soc, & que par l'autre elle s'en éloigne par le moyen d'une cheville de bois, longue d'environ un pied, enclavée par un bout dans ce petit

ais, & qui, par l'autre bout, entre dans un trou qui eſt à la partie de la charrue qui porte le ſoc ; ainſi l'*oreille* fait un angle aigu avec cette partie de la charrue. Cette *oreille* eſt mobile, & ſe met tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. On la change, quand le ſillon eſt achevé & que l'on veut tourner pour en commencer une autre, afin qu'elle ſoit toujours en-dedans des ſillons ; en d'autres endroits, c'eſt la partie poſtérieure du bois même, auquel le ſoc ſe met, & que l'on peut appeller le *manche du ſoc*, qui s'élargit, mais qui eſt immobile; alors il faut labourer à deux rangs de ſillons, l'un à droite, & l'autre à gauche, afin que cette *oreille*, qui ne ſe peut changer ſoit toujours en-dedans du ſillon, & qu'elle rejette ſur les ſillons déja tracés, & non pas ſur la terre non encore labourée, celle que le ſoc coupe à meſure qu'il avance.

OREILLE DE CHAT, *en terme d'agriculture*, ſe dit des feuilles de la vigne lorſqu'elles ne s'étendent point en pouſſant. Quand la vigne fait l'*oreille de chat*, c'eſt-à-dire, quand ſes feuilles commençant à s'épanouir, reſſemblent à une *langue de chat*, c'eſt une marque que le bourgeon a ſouffert.

OREILLE; parmi les jardiniers, ſe dit des deux premieres feuilles qui ſortent des graines ſemées, & qui ſont différentes des graines qui viennent après.

OREILLE D'ANE : nom qu'on donne à la grande conſoude, plante, dont on ſe ſert beaucoup en médecine.

OREILLE DE LIEVRE, plante ainſi appellée, à cauſe de la figure de ſes feuilles. On la nomme autrement *perce-feuille*. Voy. *ce mot.*

OREILLE D'OURS, plante qui pouſſe, de ſa racine, des feuilles grandes, polies, graſſes, tantôt dentelées, tantôt entieres, d'un goût amer. Les tiges qui s'élevent entre ſes feuilles portent, à leurs ſommités, des fleurs jaunes & pâles, exhalant une odeur douce & mielleuſe. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé en entonnoir, à pavillon découpé en cinq ou ſix parties. Ses ſemences ſont menues de couleur brune, renfermées dans un fruit preſque rond. Sa racine eſt groſſe, garnie de fibres blanches. Il y a d'autres eſpeces d'*oreilles d'ours* On leur donne ce nom, à cauſe de la prétendue reſſemblance de leurs feuilles avec l'*oreille d'un ours.* Ces fleurs ſont très-précieuſes, tant par leurs variétés ſurprenantes, que par l'excellence de leur odeur. Elles fleuriſſent en Avril, & croiſſent environ à ſix pouces de hauteur. Une belle *oreille d'ours*, ſelon *Bradeley*, doit, 1°. avoir la tige à fleur forte & réſiſtante ; 2°. les pédicules des fleurs courts & capables de ſoutenir la fleur bien droite ; 3°. le tuyau, ou col de chaque fleur bien court ; 4°. les fleurs grandes & régulieres ; 5°. leurs couleurs vives & bien mêlées ; 6°. l'œil grand, rond & d'un beau blanc ; 7°. les fleurs étendues à plat, & jamais formant le godet ; 8°. les fleurs en bonne quantité, & également étendues ſur la tige.

Des *oreilles d'ours*, qui ont ces perfections, on doit conſerver la graine pour en ſemer & perpétuer d'autres. On recueille les graines de cette fleur, dès que les tiges ſont jaunes, & les gouſſes parvenues à leur groſſeur. Pour conſerver leurs graines, auſſi-bien que celles des autres plantes, on arrache toutes les gouſſes avec la tige, & on les garde dans cet état juſqu'au tems de les ſemer. Rien ne contribue tant à la force & à la vigueur des plantes, qu'on veut multiplier de graine, que la méthode de conſer-

ver les graînes jusqu'au tems de la semaille; & rien ne peut donner de meilleures instructions à cet égard, que la nature elle-même. Il faut cueillir, dans une matinée séche, la *graine d'ours*, & l'exposer pendant deux mois au soleil sur des feuilles de papier, trois heures par jour, jusqu'à ce qu'elle soit hors d'état de moisir. pour lors on la conserve dans des endroits bien secs; jusqu'à la derniere semaine de Février, auquel tems il faut la nettoyer & la semer de la maniere suivante. On prépare une caisse de bois de chêne ou de sapin, de quatre pieds de longueur, de deux de largeur, de six de profondeur, dont le fond soit percé de trous éloignés de six pouces les uns des autres. On met au fond de cette caisse deux pouces d'épaisseur de charbon de terre à demi-consommé: on étend par-dessus quelque bonne terre sablonneuse de l'épaisseur de trois pouces, après quoi, on met de la terre, tirée des saules creux, jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Ceci est pour l'Angleterre, où le charbon de terre est commun. Pour nos jardiniers, ils peuvent prendre de la terre de jardinier bien criblée, & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler; ensuite on seme la graine, sans la couvrir de terre; on se contente de la presser sur la terre avec un bout de planche, afin de l'affaisser de maniere que la terre soit au-dessus des bords de la caisse, afin qu'en l'arrosant, la graine qui est légere, ne passe point par-dessus les bords. Cette pépiniere doit être continuellement arrosée, & jamais être séche, car sans une continuelle humidité, la graine ne leveroit point. Il faut couvrir cette caisse avec un rézeau, afin que les oiseaux ne viennent pas la détruire. Depuis le tems qu'on la seme, jusqu'au commencement d'Avril, il faut placer la caisse dans un endroit à l'ombre, de peur que le soleil ne desséche & ne ride les jeunes plantes. S'il arrivoit, faute d'arroser, que la graine ne levât pas la premiere année, il faudroit conserver la caisse jusqu'à l'année suivante, & on en aura certainement une bonne récolte.

Ces plantes venues de graine sont assez fortes pour être transplantées au mois de Juillet ou Août suivant, à environ quatre pouces de distance, dans des carreaux de terre légere, bien criblés à un endroit où elles n'aient que le soleil du matin. Il est à propos même de les défendre de la chaleur, pendant quinze jours, après les avoir plantées. Au mois d'Avril suivant, il y a espérance que quelques-unes pourront commencer à fleurir; si elles ont les bonnes qualités, dont on a parlé, on les transplante dans des pots remplis, ou d'une demi-charge de sable de mer, d'une charge de terre franche, d'une charge de terre à melon, le tout mêlé ensemble, & passé par le crible, ou d'une terre franche sablonneuse, à laquelle on ajoûte une égale quantité de terre à melon, le tout mêlé ensemble & passé par le crible, ou enfin d'une charge de bois pourri, à laquelle on ajoûte une égale quantité de terre franche, & une demi-charge de terre à melon, le tout comme les précédens. Tous ces mélanges de terre doivent rester quelque tems en monceaux, afin que leurs différentes parties puissent s'incorporer bien ensemble, avant que l'on en fasse usage. De ces trois especes de terres mélangées, dont on vient de parler, c'est au jardinier fleuriste à choisir celle qui lui plaira.

Pour faire fleurir les *oreilles d'ours*, on met des pots sur les tablettes, les uns au-dessus des autres, dans un endroit du jardin où ils

ne puiſſent avoir que le ſoleil du matin. A meſure que ces fleurs ſe couvrent d'une eſpèce de duvet velouté qui contribue beaucoup à en augmenter la beauté, il faut ſe pourvoir de quelque choſe pour les couvrir pendant les pluies qui ſeroient capables de détruire ce duvet, & de détruire leurs couleurs. La ſaiſon favorable pour diviſer leurs racines, c'eſt lorſqu'elles ſont en fleurs, ou vers la fin du mois de Juillet. Les curieux fleuriſtes ſont avertis de ne pas donner trop d'humidité en hiver aux *oreilles d'ours*, d'en ôter les feuilles pourries, de ne les pas laiſſer paſſer la premiere ſemaine de Janvier, ſi le tems le permet, ſans ôter la terre uſée d'autour des racines de ces plantes, & de remplir les pots de nouvelle terre, tirée de leurs monceaux de terre préparée. Par ce moyen, ces fleurs doivent ſe trouver très-fortes dans la ſaiſon. L'*oreille d'ours* eſt vulnéraire & aſtringente. La décoction de cette plante eſt apéritive : on l'emploie dans la gravelle & dans la pierre.

OREILLE DE SOURIS, ou DE RAT, plante ainſi appellée, parce que ſes feuilles ſont faites comme des *oreilles de ſouris*. Elle croît partout, & fleurit en Mai. On dit qu'appliquée en liniment, elle guérit les fiſtules du grand angle de l'œil.

OREILLER, *en terme de paſſementier-boutonnier* ; c'eſt un petit pupitre quarré, fait de bois léger, plus long que large, couvert de quelque étoffe ou toile, ordinairement verte, rembourrée un peu ferme, qui ſe met ſur les genoux pour fabriquer, à la main, avec des fuſeaux & des épingles, les dentelles, guipures, & autres ſemblables ouvrages, dépendans du métier de paſſementier-boutonnier. Les ouvrieres qui travaillent aux dentelles d'Angleterre, ſoit de ſoie, ſoit de fil, & toutes celles qui ſont des dentelles de Malines, du Havre, & autres ſemblables, ſe ſervent auſſi d'un *oreiller*, mais ordinairement plus rond que quarré.

OREILLONS ; ce ſont les rognures des cuirs ou peaux de bœufs, veaux, moutons, &c. dont on ſe ſert pour faire la colle forte : on les appelle *oreillons*, ou parce que les oreilles de ces animaux ſe trouvent parmi ces rognures, ou parce qu'en effet les plus grands morceaux de ces rognures ne le ſont pas plus que les oreilles de ces bêtes.

ORELIANE, plante qui croît en quelques endroits du continent de l'Amérique, particuliérement à Brebice, colonie des Hollandois, près de la riviere de Surinam, en terre-ferme. Cette plante ſe cultive de la même maniere que l'indigo, & on lui donne, à peu près, les mêmes apprêts. On en tire une teinture qui n'eſt pas moins bonne que l'indigo.

ORFEVRE, artiſan marchand qui fabrique, vend & achete toute ſorte de vaiſſelle & d'ouvrage d'or & d'argent. Les *orfévres*, auſſi nommés *jouailliers*, font le commerce des joyaux, des perles & des pierres précieuſes qu'ils montent & mettent en œuvre. Les *orfévres* font le ſixieme corps des marchands de Paris; chaque *orfévre* a ſon poinçon particulier pour marquer ſon ouvrage. Il a la faculté de graver toutes ſortes d'ouvrages d'orfévrerie, ſceaux & cachets, & de faire & graver les poinçons & lames d'acier dont ils ont beſoin pour fabriquer & orner leurs ouvrages. Les premiers ſtatuts des *orfévres* ont été donnés par *Philippe IV*, dit de *Valois*, au mois d'Août 1345. Le tems d'apprentiſſage eſt de huit années, celui de compagnonnage de deux ; & nul ne peut être reçu maître ſans donner caution de la ſomme de mille livres. Il eſt défendu à tous marchands & arti-

sans, autre que les *orfévres* & leurs veuves, de faire aucun commerce d'orfévrerie du poinçon de Paris. Il est cependant permis aux marchands merciers de la même ville de vendre de la vaisselle & autres piéces d'orfévrerie venant d'Allemagne, ou autres pays étrangers, à la charge d'en faire leur déclaration au bureau des *orfévres* qui les doivent marquer d'un poinçon particulier destiné à cet usage. L'*orfévrerie* de Paris, tant à cause de son titre, que pour sa façon, est fort estimée. Le corps d'*orfèvrerie*, ainsi que les autres corps des marchands, a ses maîtres & gardes préposés pour tenir la main à l'exécution de ses statuts & réglemens, & veiller à la conservation de ses priviléges. Ils sont au nombre de six. Le premier est appellé *grand-maître*. Il est le chef du corps, & préside à toutes les assemblées. Chaque année, il sort de charge trois maîtres & gardes qui sont le grand-garde & les deux premiers des autres gardes.

ORGAGIS, toile blanche de coton, qui vient des Indes orientales ; c'est une sorte de baffetas.

ORGANDY, autre toile de coton, espece de moussieline appellée *bétille*.

ORGANSIN, soie ouvrée, apprêtée, filée & moulinée. L'*organsin* est composé de quatre brins de soie graise qui ont été d'abord filés & moulinés séparément, & qui étant ensuite remis au moulinage tous ensemble, ne composent qu'un seul fil. Les *organsins* prennent ordinairement leurs noms des pays & villes où on les apprête ; tels sont les *organsins de Milan*, de *Bologne*, de *Bergame* de *Reggio*, &c. Ceux appellés en France *organsin du pays*, sont recueillis, ouvrés & montés dans le royaume même. Le Languedoc, le Dauphiné, la Provence & le Comtat-Venaissin sont les provinces qui en fournissent le plus. La plantation considérable de meuriers que l'on fait dans presque toutes les autres provinces, l'encouragement que donne le ministere à cette culture, & le profit réel que le cultivateur en doît retirer, font espérer que dans peu la France parviendra à se passer des soies étrangeres, en donnant tous ses soins à la filature & au moulinage. La finesse des *organsins* se distingue au poids, c'est-à-dire, que la longueur d'un brin d'*organsin* doit peser plus ou moins, suivant la finesse. Voyez *Soies*.

ORGE, grain que l'on met au rang des bleds qu'on appelle *petits mars*. Il pousse une tige plus courte que celle du froment & du seigle, entre-coupée ordinairement de cinq nœuds, & quelquefois de six. Il sort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne presque toute la tige. Les feuilles basses sont plus étroites que celles du froment, les autres sont quelquefois aussi larges. Ses fleurs & ses graines naissent dans des épis ; chaque fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines sont pointues par deux bouts, grosses vers le milieu, attachées fortement à la balle, qui est souvent terminée par un filet de couleur blanche, tirant sur le jaune, remplies d'une substance moëlleuse, qui se réduit en farine ; sa racine est chevelue. Il y a de l'*orge blanc*, de l'*orge rouge*, & de plusieurs autres couleurs, suivant les lieux. On en distingue ordinairement deux especes, l'une qui vient sur des épis gros & courts, l'autre sur des épis plus minces & plus long ; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain. L'*orge* en plusieurs endroits est nommée *marséche*, en d'autres

paumelle, *orge de Galatie*, *orge à deux rangs*, pour la distinguer de l'escourgeon.

Le grain d'*orge* sert à nourrir les bestiaux. En Espagne, on le donne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine. Ce grain sert encore à faire de la biere, & du pain qui est rafraîchissant & assez nourrissant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'estomac. Le pain d'*orge* étoit fort commun anciennement. L'*orge* se prépare différemment pour nous servir d'aliment. La plus usitée est l'*orge mondé* qui a été dépouillé de sa premiere peau ou enveloppe. On s'en sert dans la composition de plusieurs tisanes qu'on ordonne aux malades, comme aux personnes en santé pour les rafraîchir.

L'*orge* dégraisse extrêmement le fond où on le seme ; c'est pourquoi les bons œconomes n'en mettent environ que la vingtieme partie de leurs terres, & on fixe assez souvent par les baux, la quantité que le fermier peut employer pour chaque sol. Ce grain réussit fort bien dans celles qui sont légeres, & dans les fortes & sablonneuses. Il est sujet à se changer en avoine ou en ivraie dans celles qui sont humides. Comme l'*orge* craint le froid, on ne le seme que vers le 15 Avril, pour en achever la semaille à la S. George ; car *à la S. George*, disent les laboureurs, *seme ton orge ; à la S. Marc, il est trop tard* ; il n'auroit pas assez de tems pour multiplier ; le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble. Il faut le semer par un tems sec & clair, jamais par un tems mou, à la différence du froment. Dans les pays chauds, on le seme dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'*orge* pour ensemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems. Au surplus, il faut observer la même chose que pour l'avoine. Ordinairement après que le seigle est moissonné, on fauche l'*orge*. Il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il séche aisément ; & ayant le tuyau trop foible, il verse & s'égrene bien vîte. Le meilleur moyen de conserver l'*orge*, est d'y mettre une feuille de laurier. Ce sont les marchands de bled, les blatiers & les fermiers de la campagne qui vendent en gros l'*orge* qui se consomme à Paris. L'*orge* se visite & mesure sur les ports & marchés de Paris, par les jurés mesureurs de grains.

ORGE : *Futaine à grain d'orge* ; c'est une sorte de *futaine ouvragée*, sur laquelle le tisserand a relevé des façons assez semblables au grain de l'*orge*.

ORGERAN, nom d'une espèce de pomme. Il y en a deux espèces, le hâtif & le tardif.

ORIENT : on entend, par ce terme, toutes les parties du goble terrestre, qui sont situés à notre égard, du côté où nous voyons lever le soleil : on s'en sert sur-tout pour désigner celles qui sont les plus éloignées de nous, comme la Chine, le Japon, la Perse, &c. Celles qui sont plus voisines sont connues dans le commerce sous le nom du *Levant* ; telles sont les isles de l'Archipel, Constantinople, Smyrne, Alep, &c.

ORIENTAL - MORIN ; chez les fleuristes, c'est une tulipe de trois couleurs distinctes, gris - de - lin, blanc & pourpre.

ORIENTALE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone qui est d'un gris-lavandé, tirant sur la couleur d'ardoise, tant en sa peluche, qu'en ses grandes feuilles. Elle fait de grandes fleurs.

ORIGAN, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, quarrées, velues. Ses feuilles ſemblables à celles du calament, ſont velues; il y en a d'autres qui ſont plus petites, & qui reſſemblent à celles de la marjolaine. Les unes & les autres ont un goût âcre & aromatique, & une odeur agréable. Ses fleurs naiſſent des épis grêles & écailleux qui forment les gros bouquets au haut des branches & des tiges. Elles ſont en gueules, petites, de couleur incarnate ou blanche. Sa ſemence eſt preſque ronde, très-menue. Elle eſt propre dans les obſtructions des poumons, du foie, &c.

ORIGNAC : nom qu'on donne au Canada & dans l'Amérique ſeptentrionale à l'Elan, eſpèce de chamois. Voyez *Elan*.

ORILLAC, ou AURILLAC; ce ſont des points ou dentelles qui ſe font en Auvergne, à Auriac, dont elles portent le nom.

ORIPEAUX, lame d'or faux, très-mince, dont on ſe ſervoit autrefois dans les étoffes de dorures fauſſes. On ne ſe ſert plus de ce terme, que dans le ſtyle burleſque.

ORME, arbre de haute-futaie, dont l'ombrage agréable fait qu'on s'en ſert ſouvent à former des avenues, des allées & des ſales pour l'ornement de jardins & parcs des maiſons de campagne. Il y en a de deux ſortes, l'un qui croît dans les champs, & l'autre dans les montagnes. Le premier eſt un grand arbre fort rameux, dont le bois eſt dur, jaunâtre & difficile à fendre, Il pouſſe premiérement ſes fleurs qui ſont des entonnoirs à pavillon découpé & garni d'étamines, de couleur obſcure. Il leur ſuccede des fruits membraneux qui renferment une ſemence petite, plate & blanche. Après la chute des ſemences les feuilles paroiſſent. Elles ſont larges, ridées, dentelées en leurs bords, & oblongues. Il vient ſouvent, ſur ces feuilles, des veſſies où ſe trouve une liqueur viſqueuſe & gluante, dans laquelle naiſſent ordinairement de petits vers. L'*orme* des montagnes croît beaucoup plus haut que le précédent; d'ailleurs il lui eſt aſſez ſemblable. L'écorce, les rameaux & les feuilles de l'*orme* ſont aſtringens, & propres à conſolider les plaies. Il y a une troiſieme eſpèce d'*orme*, nommée *ypreau*, parce qu'il nous vient d'ypres en Flandres. Il a la feuille fort large, verte & belle, la tige haute, étroite, & preſque toute blanche, l'écorce claire & unie. Il croît beaucoup plus vîte, & jette plus de boutures que l'*orme* ordinaire, & meurt auſſi plûtôt. Il eſt fort recherché pour faire des allées, des berceaux & des cabinets, parce qu'il fait un beau couvert, & prend aiſément la forme que l'on veut. On confond aſſez ſouvent ces trois ſortes d'*ormes* en deux, que l'on appelle l'un *orme mâle*, c'eſt la premiere eſpèce; l'autre, qui eſt l'*ypreau*, c'eſt la femelle. On trouve beaucoup d'*ormes* dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons, ordinairement en pépinieres. L'*orme* aime les terres graſſes; il vient dans toutes ſortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité; c'eſt pourquoi on voit plus d'*ormes* dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs.

Pour en former une pépiniere, ſoit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les bois, avenues & jardins, & pour faire des bois de chauffage & de charronage, il faut amaſſer, au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons des feuilles de chaque *orme*. Il eſt bon que cette graine ſoit

soit déja un peu rouge & bien menue, sans cependant qu'elle ait rien perdu de sa forme; d'autres ne cueillent sa graine, qu'au mois de Mars, quand l'arbre commence à jaunir, que ses bourgeons ne sont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naissent ensuite, & où la graine est aussi enfermée. On la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours; en quelque tems qu'on l'ait amassée, on la seme en plein champ, au mois de Mars, sur des planches de terre grasse & humide, & bien labourée. On la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arrose pendant les hâles & chaleurs; & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, sans aucunes herbes, ayant soin d'éclaircir le plant, quand il sort de terre, s'il est trop dru; il est bon à lever au bout de trois ans pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues. On peut aussi prendre des rejettons d'*orme*, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignassier. On plante les *ormes* & *ormeaux*, en Novembre, ou, pour le mieux, en Février, après l'écoulement des eaux, parce que la séve de l'*orme* dure ordinairement jusques aux fortes gelées, & les racines sont sujettes à se chancir, quand on les transplante en Novembre. On les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous très-profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'*orme* s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent. Aux *ormeaux* on taille les racines courtes, & on coupe le bout de l'arbre, avant que de le mettre en terre. Au surplus on ne les étête point, si l'on veut, ou bien on ne leur laisse que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plûtôt. Il n'y faut toucher qu'au bout de deux ans pour leur labourer le pied, & les égaler de deux ans en deux ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, & une belle tige de sept à huit pieds, plus, s'il se peut. Alors on peut étêter les *ormes* de six ans en six ans, ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abattis sert à faire un bois de chauffage.

Pour les *ormes* plantés dans les jardins de propreté, à mesure qu'ils croissent, on doit avoir soin de leur faire acquérir une belle tige; c'est ce qui fait en partie la beauté de ces arbres, & pour cela on émonde les petites branches qui naissent le long de cette tige, jusqu'à l'endroit où la tête doit se former. S'il y en a quelques-uns qui paroissent courber, on leur donne des appuis pour les redresser, & on y attache la tige avec l'osier, ayant toujours soin de mettre l'appui au côté du dos. S'il y a, dans la pépiniere, des arbres qui rabougrissent, il faut les arracher, parce qu'on n'en peut rien faire de bon, outre qu'ils dérobent naturellement la nourriture aux autres.

Mais pour faire ensorte que les *ormes* servent d'une décoration aux jardins, & qu'ils en relevent la beauté, on en forme en boule, c'est-à-dire, la tête ronde & touffue : c'est une invention des plus curieuses, pour empêcher qu'ils ne bornent la vue, dans les endroits où ils sont placés. Pour parvenir à cette forme, qu'on recherche dans les *ormes*, on les plante, la tige haute de quatre ou six pieds; à mesure qu'ils croissent, il faut tous les ans en tondre si bien les branches, qu'elles forment à l'extrémité de chaque tige une maniere de boule ou tête qui, lorsqu'elle a pris sa rondeur parfaite, paroisse comme un globe posé sur un pied,

& de deux pieds & demi de diametre. Pour donner encore un plus grand relief à ces arbres, on plante tout autour, & dans le bas de la tige, un petit rond de charmille, qui, lorsqu'il est conduit artistement, forme une maniere de vase ou de pot à fleurs sans anse, dans le milieu duquel l'*orme* est planté. Les *ormes* en boule se plantent en allée, ainsi que les autres, & dans le milieu de quelques plates bandes de gazon. On peut, entre deux *ormes*, mettre un if, ou quelques autres arbrisseaux qui y conviennent, ou bien y planter une banquette de charmille. On plante aussi des quinconces entiers d'*ormes* en boules : on en peut aussi border des boulingrins. Rien n'est plus beau, & en même tems plus grand que ces galeries de verdures qu'on voit à Marly.

L'*orme* est le meilleur bois pour le charronnage, on en fait des moyeux, des aissieux, empanons, fléches, jantes armons, lisoirs, timons, brancards, &c. Les moyeux, aissieux, fléches & armons, sont amenés & débités en grume. L'*orme* des isles de l'Amérique n'est différent des nôtres, qu'en ce qu'il est plus petit, qu'il a les feuilles beaucoup plus grandes, & qu'il rapporte une semence bien différente. Elle tombe de l'arbre, quand elle est séche, & est faite comme un petit morceau de liége arrondi. Etant mâchée elle laisse un admirable goût dans la bouche. Quantité d'oies sauvages viennent dans ces isles. Lorsque la graine d'*orme* tombe, elles la mangent & en deviennent si grosses, qu'elles sont obligées de demeurer plus d'un mois après que cette graine leur a manqué, à cause qu'elles ne peuvent voler, tant elles sont grasses & pesantes. On trouve, en Angleterre, plusieurs sortes d'*ormes*, entre lesquels l'*orme ordinaire*, ou de montagne, est le plus estimé. Les Anglois, comme nous, en élevent de graine, de rejettons & de bouture, &, comme nous, en font des pépinieres. L'écorce & les feuilles de l'*orme* sont astringentes. Les feuilles pilées & mêlées dans du vinaigre sont bonnes pour la gravelle. La grosse, écorce, dit-on, bue dans du vin ou de l'eau froide, purge les phlegmes.

ORMIN, plante dont les tiges sont rougeâtres, quarrées, hautes d'environ un pied, lanugineuses. Ses feuilles sont semblables à celles de la sauge, mais moins séches, fort velues, sans odeur considérable, d'un goût amer. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles ; elles sont plus petites que celles de la sauge, formées en tuyaux decoupés par le haut, en deux lévres de couleur rouge & blanche. Ses semences sont noires, presque rondes. Sa racine est ligneuse & fibreuse. L'*ormin* est résolutif, propre pour exciter le mouvement des esprits. On seme l'*ormin* dans les jardins ; il fleurit en Juillet & Août. Cette plante résout, subtilise & attire.

ORNE, espèce de frêne, appellé par quelques-uns, *frêne sauvages* : il ressemble assez au *frêne commun* ; mais il est plus petit, & a ses feuilles rangées par paires, plus étroites & plus aiguës, dentelées comme celles du frêne ordinaire.

ORNITHOGALON, plante dont il y a plusieurs espèces. L'*étranger*, qu'on appelle *lis d'Alexandrie*, est le plus estimé. Le premier produit, à l'extrémité de sa tige, comme une grosse grappe de fleurs qui, s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton verd-brun, que plusieurs appellent les *larmes de Notre Dame*. Elles commencent à fleurir par le bas ; à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent . . . . . .

L'étranger eſt encore plus beau & plus eſtimé que le précédent. A l'extrémité de ſa tige, il faut monter un épi pointu, & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit-à-petit pluſieurs fleurs blanches qui découvrent un bouton verd qui eſt au milieu. *L'ornithogalon* demande du ſoleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance. On le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup. *L'étranger d'Inde* veut auſſi du ſoleil; mais il le faut mettre dans des pots pour le ſerrer l'hiver, parce qu'il craint beaucoup le froid. Il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur ſeulement, & un empan de diſtance; mais il vaut encore mieux le mettre dans un pot. Quand la graine en eſt mûre, on la ſeme. On le leve rarement; quand on le fait, il faut le replanter auſſi-tôt, parce qu'alors il reprend plus facilement racine. L'eau où ſa racine a bouilli, bue le matin à jeun, fortifie l'eſtomac.

OROBANCHE, plante qui pouſſe une tige, haute d'environ un pied & demi, droite & ronde. Sa racine eſt bulbeuſe, écailleuſe, d'un goût extrêmement amer. Cette plante eſt fort bonne dans les affections hypocondriaques. On prétend qu'elles fait périr les orobes & les veſces, les bleds & les légumes, parmi leſquels elle naît; c'eſt pourquoi les laboureurs & jardiniers l'appellent *herbe de loup*.

OROBE, plante dont la ſemence & la racine ſont de quelque uſage pour la médecine & la teinture.

ORPHELINE. Les fleuriſtes donnent ce nom à un œillet violet. *Morin* l'appelle la *mere des beaux œillets*, quoique lui-même n'ait pas de grands traits de beauté. Son violet eſt brun ſur un fin blanc, mais la fleur n'en eſt pas fort large. Elle renverſe les feuilles de ſa fleur qui ſont extrêmement tendres & délicates, d'où vient que la moindre eau ternit ſa fleur dans un moment. Sa plante n'eſt pas bien vigoureuſe, & ſes marcotes ne prennent racines, qu'à l'extrémité. Il faut lui laiſſer juſqu'à ſept ou huit boutons, parce qu'elle graine facilement, & qu'elle donne des boutons d'une beauté très-rare.

ORPIMENT, minéral, dont il a deux ſortes, le naturel & l'artificiel. Le premier ſe trouve dans les mines de cuivre, en morceaux durs, de groſſeurs, de figures & de couleurs différentes. Les uns ſont d'un jaune doré & luiſant, les autres d'un jaune rouge & d'un jaune verdâtre. L'artificiel eſt un mêlange fait par l'infuſion d'une partie de ſouffre jaune avec dix parties d'arſenic blanc. Il ſe fait en Allemagne, d'où on le tire en gros morceaux pierreux & jaunes; l'un & l'autre ſont employés pour la peinture. Le naturel eſt le plus eſtimé. On doit choiſir celui qui eſt le plus jaune.

ORPIN, plante qui croît à la hauteur d'un pied, & dont les tiges ſont droites, rondes, ſolides, s'élevant à meſure qu'elles ſortent de terre. Ses feuilles naiſſent le long des tiges; elles ſont en grand nombre, épaiſſes, ſucculentes, plus longues que celles du pourpier, de couleur verdâtre, mêlées quelques-fois d'un peu de rouge, crenelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux ſommets des tiges & des branches en gros bouquets, & preſqu'en paraſol, de couleur blanche ou purpurine. Chaque fleur eſt à cinq feuilles diſpoſées en roſe. Ses ſemences ſont fort menues; ſes racines ſont formées de pluſieurs tubercules blanc. *L'orpin* croît dans les terres cultivées, ſur-tout dans les vignes, au printems, & fleurit en

Août. Il est astringent, vulnéraire & détersif.

ORSEILLE, drogues propres pour la teinture, pour faire une nuance depuis la fleur de pêcher, silvie, aubifoin & gris-de-lin, jusqu'au passe-velours & amarante. Ces drogues sont assez différentes les unes des autres. Il y a l'*orseille* de Hollande, l'*orseille* de Lyon & d'Auvergne, l'*orseille* des Canaries, l'*orseille* de Roussillon, de Genes, de Nîmes, de Montpellier, &c. Ce qu'on appelle communément *orseille*, & qui est la véritable, est une petite mousse ou croûte qui se forme sur les pierres & les rochers, & qui étant apprêtée avec la chaux & l'urine, fait une fort belle nuance de couleurs. L'*orseille* de Hollande, qu'on appelle aussi *tourne-sol*, se compose avec le *tourne-sol* en drapeaux, la perelle, la chaux & l'urine. Quelques-uns prétendent néanmoins que la composition de cette drogue est un secret, dont il n'y a qu'un particulier, en Hollande, qui en soit possesseur. L'*orseille* qui vient de Hollande, en pâte ou en pierre, dans de petits barils d'environ trente livres, est estimée la meilleure. Un quart de celle-là, dit-on, fait autant qu'une livre des autres. Celle de Lyon, d'Auvergne, se fait avec la chaux vive, l'urine & la perelle, & quelquefois une teinture de bois de Brésil. Celle de Lyon passe pour valoir autant que celle de Hollande. L'*orseille* des Canaries est également composée avec la chaux, l'urine, & une petite mousse qui croît sur les rochers de l'isle de Candie, de Ténérif, & autres isles. Cette espèce donne une très-belle couleur, mais qui n'est pas de durée.

ORT, *peser ort*, en terme de douane, c'est peser les marchandises avec les emballages. Toutes les marchandises qui acquitent les droits au poids, à l'exception de celle de l'or, d'argent & des épiceries, sont pesées *ort* ou *brut*, suivant le tarif de 1664, & l'ordonnance des cinq grosses fermes de 1684.

ORTIE, plante très-commune, dont on connoît neuf espèces; celle qu'on appelle *ortie commune*, ou *grande ortie*, pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, garnies de feuilles opposées deux à deux, larges à leur base, finissant peu-à-peu en pointe, dentelées en leurs bords, couvertes de poils fort piquans. Ses fleurs sont à plusieurs étamines, soutenues par un calice à quatre feuilles. Ses semences sont petites, ovales, rousses, renfermées dans une capsule triangulaire, formée par deux feuilles. On divise les *orties* en mâles & en femelles. Les mâles sont celles qui portent les semences & qui ne fleurissent point. Les femelles fleurissent & ne portent point de semences. La petite *ortie*, qu'on appelle *ortie-griêche*, a ses tiges hautes d'un demi-pied, ou d'un pied, & ses feuilles plus courtes & plus obscures que la précédente. L'*ortie blanche* ne pique point. L'*ortie romaine* porte de petits fruits ronds, gros comme des pois, hérissés tout autour de petites pointes. Il y a une *ortie à balles*, dont les feuilles ressemblent à la pariétaire. Il y a une *ortie à grappes*, qui vient du Canada. Les *orties* sont diurétiques, propres pour rétablir le mouvement des liqueurs. On fait de la toile d'*ortie*, comme on en fait de chanvre. Les Chinois usent l'été de cette toile pour de longues vestes. Les *orties* croissent par-tout, particuliérement dans les haies, dans les jardins, contre les murailles, & dans les lieux incultes & sablonneux.

ORTIE-MORTE, ou ORTIE-PUANTE, est un autre genre de plante qui porte plusieurs tiges quar-

rées rameuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'*ortie*, mais plus petites, plus courtes, ne piquant point. Ses fleurs ſont verticillées en gueules, petites & purpurines; ſes ſemences ſont triangulaires, aſſez groſſes, luiſantes. Sa racine eſt menue, fibreuſe; toute la plante a une odeur puante. Elle eſt propre pour réſoudre toutes ſortes de tumeurs, étant appliquée en cataplaſme. On l'a appellée *ortie-morte*, parce que ſes feuilles reſſemblent à celles de l'*ortie*, & qu'elles ne ſont point piquantes, & *ortie-puante*, à cauſe de ſa mauvaiſe odeur. Elle croît le long des chemins, dans les places & dans les baſſes cours; elle fleurit en Juin & Juillet.

ORTOLAN, oiſeau plus petit qu'un alouette, fort gras, & dont le plumage eſt de différentes couleurs. Son bec & ſes pattes tirent ſur le rouge. Il ſe nourrit de pluſieurs graines, ſur-tout de millet, ce qui l'engraiſſe beaucoup. On le trouve dans les pays chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, &c. Sa chair eſt tendre, délicate, ſucculente, & d'un goût exquis. Comme il a peu d'humeurs groſſieres & viſqueuſes, & qu'il abonde en ſucs huileux & balſamiques, il paſſe pour reſtaurant, fortifiant & nourriſſant. Les ſucs qu'il engendre ſont ſains; il eſt facile à digérer & convient à tout le monde. Les *ortolans* s'aſſaiſonnent comme les cailles.

OS, partie dure & ſolide des animaux, qui ſoutient toute la maſſe de leur corps & de leur chair. Les *os de bœuf*, *de vache* calcinés & brûlés, ſervent à faire cette ſorte de noir que l'on nomme *noir d'os*, ſi en uſage chez les peintres. Ces mêmes *os* ſervent encore à faire pluſieurs ouvrages de tabletterie, de tour & de coutellerie à la place de l'ivoire. S'ils ne ſont pas ſi blancs au commencement, du moins ils ne jauniſſent pas ſi-tôt dans la ſuite. On appelle *os de cœur de bœuf*, l'*os* ou cartilage qui ſe rencontre dans le cœur de bœuf. On le ſubſtitue quelquefois à celui du cerf qu'on regarde comme un excellent cardiaque, & qui entre dans la compoſition de la confection hyacinthe . . . . . Ce qu'on appelle *os de ſeche* n'eſt autre choſe qu'une eſpèce d'*os* qui ſe rencontre ſur le dos d'un poiſſon qui porte ce nom. Cet *os* eſt fort en uſage chez les orfévres & chez les fondeurs, pour faire des moules.

OSEILLE, plante potagere. *Liger* n'en compte que deux eſpèces; la *grande oſeille* & l'*oſeille ronde*. Chomel en donne ſept eſpèce; il nomme la premiere l'*oſeille à la pareſſeuſe*, parce qu'une ſeule feuille eſt ſi grande, qu'elle peut ſervir pour un potage; elle nous eſt venue des pays-bas; la ſeconde eſt la *grande oſeille*, ſemblable à la patience; la troiſieme ne produit point de graine: ſa plante s'élargit en terre, en produiſant de petits rejettons à côté, deſquels on ſe ſert pour en replanter. La quatrieme eſt la petite *oſeille*, dont on fait uſage par-tout. La cinquieme eſt l'*oſeille ronde*, grande & petite, qui ne graine point, & qui ſe multiplie par ſes rejettons. La ſixieme eſt la *ſauvage* qui vient dans les hauts prés, & qu'on ne cultive point dans les jardins. La ſeptieme a la feuille en tréfle: on la nomme *alleluia*, & elle a toute l'acidité de l'*oſeille*. L'auteur de l'*Ecole du potager* réduit toutes les eſpèces d'*oſeilles* à quatre, la grande, la longue, la ronde, & la jaune vivace.

La *grande*, nommée auſſi *oſeille vierge*, a la feuille juſqu'à dix-huit pouces de longueur ſur cinq

ou six de largeur ; c'est l'*oseille à la paresseuse* de Chomel ; sa couleur est d'un verd de pré ; sa racine est jaune. On en fait peu d'usage en cuisine, parce qu'elle est dure, & a peu de suc, & on n'en cultive que pour la curiosité.

La *longue* est la plus généralement cultivée. Il y en a de deux espèces ; l'une a ses feuilles beaucoup plus grandes & plus blondes que l'autre ; c'est celle qu'on appelle, à Paris, *oseille de Belleville*, du reste elles se ressemblent. Leur feuille est allongée, de couleur de verd de pré, pointue, échancrée, & à oreille du côté de sa base. Sa queue est longue & déliée ; ses fleurs sont à plusieurs étamines attachées au fond d'un calice, qui est six feuilles posées, comme à double rang, trois à trois ; sa semence est à trois coins, de couleur brune ; sa racine est fibreuse, très-amere & jaune. Cette *oseille* se seme ou en plein champ, ou en rayons, sur une planche, ou bien en bordure. Elle veut une terre bien labourée. On seme l'*oseille* au mois de Mars ; & lorsqu'elle est levée, il faut la sarcler, & l'arroser quand on juge qu'elle en a besoin ; sa graine se recueille au mois de Juillet. On l'étend sur un drap au soleil pour qu'elle se perfectionne. Elle se conserve bonne pendant deux ans, quand on la vanne sur le champ, & quatre, quand on la laisse dans sa bourre. Les oiseaux en sont fort friands, quand elle est sur pied.

L'*oseille ronde* a une racine menue qui court entre deux terres. Sa feuille varie, quelquefois elle est presque ronde, & tantôt elle est pointue, & à oreilles, & tantôt sans oreilles. Sa tige est basse & rempante. Sa fleur & sa graine ressemblent à l'*oseille longue*, & elle est de couleur de verd, & d'une saveur aigrelette. Elle se multiplie de graine, comme la longue ; mais on détache des rejettons des vieux pieds qu'on plante & qu'on cultive. Elle dure dix à douze ans. Il y en a qui la préferent aux autres, parce qu'elle n'est qu'aigrelette ; mais elle fournit bien moins que la longue.

La *jaune vivace* a la feuille assez grande, plus ronde que longue, & très-blonde. Cette *oseille* n'est point sujette à monter. Elle fournit dans le tems où les autres montent, & où la nouvelle n'est pas en état d'être coupée ; elle a moins d'acide, & elle est moins verte. On la multiplie de petits rejettons détachés des vieux pieds. On la plante en échiquier à un pied de distance. Sa touffe grossit d'année en année, & on peut la conserver dix ans.

L'*oseille sauvage*, qui croît dans les prés, est plus séche, plus dure & plus aigre que les autres, &, à leur défaut, sert aux pauvres gens de la campagne. Il y a encore une autre espèce d'*oseille* qui se trouve dans les jardins de quelques curieux. Elle s'éleve en arbuste, & sa feuille ressemble assez à celle du peuplier. Elle est lisse, lustrée, unie sur les bords, & d'un verd clair. Elle a un goût à-peu-près semblable à celui des autres *oseilles*. Elle est plus séche, & tout son mérite ne consiste que dans la rareté. Tout le monde sçait l'usage que l'on fait de l'*oseille*, en cuisine. L'*oseille* désagace les dents, ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents. Ses racines sont apéritives, & donnent à l'eau une couleur rouge. Ses feuilles sont rafraîchissantes, & tempérent la bile. Étant pilées ou cuites sous la braise, elles avancent la suppuration.

OSIER, espèce de saule qui jette beaucoup de verges ou rameaux,

menus, pliants, d'une écorce rouge & noirâtre. Ses feuilles font oblongues, pointues, fans poil, un peu blanchâtres par-deffous, crenelées en leurs bords. Il y en a de trois fortes; l'*ofier franc*, qui eft rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres; l'*ofier blanc*, appellé *filandre*, en quelques endroits, eft effectivement d'un blanc jaunâtre; le *verd*, autrement appellé *ofier de riviere*, eft le moindre & le plus caffant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere; mais l'*ofier franc* eft le plus délicat, craint plus les gêlées & l'eau trop froide. Les deux autres font plus aquatiques, plus groffiers, & s'élevent davantage. L'*ofier* vient dans toutes fortes de terre fraîche, même dans le gros fable, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante fouvent en bordures fur des vignes ou des vergers, & pour en tirer plus de proffit, on fait des oferaies, fur-tout dans les pays de vignobles, & proche des grandes villes où il y a du débit. On met ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du foleil, & moins bas encore que le faule; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir. Pour en élever, on laboure bien la terre, on en caffe avec foin toutes les mottes, on la met en rayons, fi l'on veut, pour y pouvoir tenir l'eau, tant & fi peu qu'on voudra. On choifit, fur de beaux *ofiers*, des boutures bien vives, d'un pied & demi de long. On les aiguife par le gros bout; & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais non pas crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies. On met chaque plan à un pied & demi l'un de l'autre, fur des lignes droites, élevées entre elles, de deux à trois pieds.

Il faut garantir les *ofiers*, plus qu'aucun autre plant, du dégât des beftiaux, parce qu'ils s'élevent en menus fions, fort tendres, dont le bétail eft fort friand. On les laboure ordinairement deux fois par an, vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder, & fur la fin de Novembre, quinze jours après qu'on en fait la dépouille; dans les bonnes terres, on ne les laboure qu'au mois de Mars, pour détruire les mauvaifes herbes. Il y a même des fonds fi heureux qu'il ne les faut labourer que tous les 3. ans, parce que les *ofiers* y viendroient trop forts & trop gros, ce qui n'eft pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne font bons qu'à faire des vanneries groffieres; ceux qui font délicats & forts, produifent davantage, & fe vendent plus cher. On tond les *ofiers* tous les ans, plus ils font mûrs, mieux ils valent. On ne le doit faire que quand la feuille eft tombée; c'eft environ vers la Touffaint. Ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne font point de garde, ils fe noirciffent & fe rident dès avant le printems. En coupant les *ofiers*, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier, ou bien on les entaffe à l'air, jufqu'à ce qu'on veuille les trier. On met à part ceux qui font gros, parce que pour l'être trop, ils ne font point propres à être fendus. On ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux vanniers. On ébranche & on épluche les autres, & on les fépare en trois rangs, fuivant leur grandeur ou groffeur. Au premier rang font les fions les plus longs & les plus gros. Ils fervent entr'autres à lier des cercles; ceux de trois à quatre pieds de long, compofent le fecond rang. Ils fervent à lier

de gros treillages, & à d'autres ouvrages. On les estime selon qu'ils sont minces. On fait le troisieme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Les *osiers* étant triés & épluchés, on les lie par poignée pour ne les pas mêler, & on les fend à loisir. Pour cela on prend le fond d'*osier* par le petit bout, on le casse entre les doigts, ou bien avec un couteau, on l'ouvre en deux ou trois, jusqu'à ce que la moëlle de l'*osier* paroisse, & que le corps du brin soit assez fort pour qu'on puisse y introduire le fendoir; c'est une espéce de navette de tisserand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin, rond à trois faces creusées, qui se terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarrés. On s'en sert pour fendre l'*osier* jusqu'au bout, en le conduisant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui se plie à mesure qu'on avance. Tous ces petits ouvrages se font l'hiver aux veillées, ou quand on n'a rien de mieux à faire. On fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en paquets. On peut laisser les *osiers* exposés à la neige & à la pluie, pendant tout l'hiver, jusqu'à ce que les hâles du printems viennent; car l'*osier* n'aime pas moins l'humidité quand il est cueilli, que quand il est sur pied. Quand on en a tiré & fendu les sions, on laisse à la même exposition les moyens & les petits; mais on porte les gros au grenier pour les conserver. Les vignerons se servent de l'*osier* pour attacher la vigne, les jardiniers pour palisser les arbres & faire des berceaux, les tonneliers pour lier leurs cercles à tonneaux; & les vanniers emploient les plus fins à faire des paniers, des corbeilles, &c.

Les *oseraies*, comme les autres plants, se dégarnissent à longue, & il faut repeupler les places dégarnies par le provignement des *osiers* voisins. On choisit les souches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs, & les plus unis. On les épluche, on les ébranche; & sans les séparer de leur mere souche, on les plie bien doucement en dos de char, & on les couche chacun dans une fosse longue, & profonde d'un pied & demi, en les tenant sous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble qu'on foule ensuite pour mieux y lier le provin, & on coupe le bout à environ un demi-pied au-dessus de terre.

Presque tout l'*osier* que les tonneliers & vanniers emploient à Paris, vient de Champagne & d'Orléans, en paquets de quatre pieds de long, qu'on appelle *molles*, & qui sont liées de trois liens.

On dit, dans le jardinage, tailler les jasmins d'Espagne en *tête d'osier*, c'est couper les branches tout près du tronc, comme on fait à l'*osier*.

OSTEOCOLE, pierre blanchâtre, creuse & dure, qui se trouve en plusieurs lieux d'Allemagne, dont les droguistes faisoient autrefois un grand commerce, & qui n'est plus recherchée que par les curieux d'histoire naturelle.

OSTERLINS, vaste bâtiment à Anvers, qui servoit autrefois de comptoir aux villes anséatiques.

OUATE, espece de coton très-fin, produit dans les gousses d'une plante qui croît communément en Egypte, & que quelques curieux cultivent en France & ailleurs. Cette plante se plaît dans les lieux humides & marécageux. Ses feuilles sont assez larges, longues & arrondies par le bout; ses fleurs sortent en bouquets, qui forment une ma-

niere d'ombelle, & elles ont leurs feuilles renversées, comme celles du martagon. La *oüate* est renfermée dans des gousses qui s'ouvrent quand elles sont en maturité : la semence qui s'y trouve mêlée, est petite, ronde & platte, tirant sur le gris-brun. C'est d'Aléxandrie, qu'on tire cette marchandise, & elle vient en France par la voie de Marseille..... Il y a une sorte de coton qu'on appelle aussi *oüate* : ce n'est rien autre chose, que la bourre, ou premiere soie qui couvre la coque des vers à soie. On la fait bouillir, & après cela, on la vend pour la véritable *oüate*, quoiqu'elle n'en approche pas, ni pour la finesse, ni pour la beauté. Ces *oüates* ne servent qu'à fourrer des robes de chambre, des courtepointes, & autres meubles & habillemens, qu'elles rendent très-chauds, sans les rendre pesants. Elles ont donné leur nom à presque toutes les autres fourrures, qui se mettent entre deux étoffes, & que l'on appelle communément *oüatée*.

OUBAN, monnoie d'or du Japon, extrêmement grande, qui a la figure d'une semelle de soulier, & qui est évaluée à 100. rixdalers de Hollande.

OUBIER, c'est une des dix espéces de faucon.

OUBLIE, pâtisserie ronde & déliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du sucre & du miel, un peu de farine & d'eau. On a un fer fait exprès : on le fait chauffer, puis avec une cueiller à bouche, on met un peu de cette pâte sur le fer, qu'on ferme aussi-tôt, & qu'on met sur le feu, pour faire cuire l'*oublie*. Quand elle est cuite on la tire & on la sert toute ronde, ou en cornet.

OUIE ; les botanistes donnent ce nom à la grande joubarbe. Voyez *Joubarbe*.

OUILLE, ou OIL, grand potage que l'on fait en gras, ou bien en maigre ; qu'on fait en gras, avec bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, saucisse & un cervelat. On passe le tout au roux, & on empâte chaque chose, suivant le tems qu'il faut pour cuire : on y ajoûte toutes sortes d'herbes, racines bien blanches, comme oignons, poreaux, carottes, panais, racine de persil, choux, navets & autres par paquets. La *ouille* en maigre, se fait avec toutes les racines ci-dessus mentionnées dans de bons bouillons de purée, ou moitié poisson.

OUPELOTE : racine d'une plante qui croît en quelques endroits des Indes Orientales, particuliérement dans les états du grand Mogol. Les Orientaux la mettent au nombre des drogues médicinales. Elle se vend à Sutate.

OURDIR, *en terme de manufactures*, signifie préparer, ou disposer sur une machine faite exprès les fils de la chaîne d'une étoffe, d'une toile, d'une futaine, d'un basin, &c. pour la mettre en état d'être montée sur le métier. Après que la chaîne d'une étoffe de laine a été ourdie, on la colle & on la fait sécher, sans quoi, il seroit difficile de la pouvoir bien travailler. Parmi les *ourdissoirs*, dont se servent les tisserands & tissutiers, il y en a qu'on appelle *tours*, qui sont en façon de *dévidoirs*, ou de petits *moulins* tournans debout sur un pivot : d'autres sont stables & sans mouvement, composés de deux piéces de bois, placées de bout, un peu en talut, contre la muraille, à certaine distance l'une de l'autre, ausquelles sont attachées plusieurs chevilles du haut en bas. L'*ourdissoir* des Gaziers est un mou-

lin haut de ſix pieds, ou environ. Il conſiſte en un chaſſis à quatre piliers, & autant de traverſes haut & bas, & en un axe poſé perpendiculairement au milieu du chaſſis. Cet axe a ſix grandes aîles, ſur leſquelles s'ourdit la ſoie.

OURDIR chez les Vaniers, c'eſt placer l'oſier autour d'un moule pour commencer à monter l'ouvrage..... *Ourdir un mur*, parmi les maçons, c'eſt y mettre le premier enduit..... *Ourdir à la tringle*, en terme de natrier en paille, c'eſt bâtir & arrêter les cordons de la natte ſur les cloux des deux groſſes & longues piéces de bois, que les nattiers nomment des *tringles*.

OURDON: c'eſt, une eſpece de plante, dont les feuilles ſe trouvent dans les touffes, ou balles de ſéné; ſouvent ce n'eſt que du plantain ſéché & briſé, que les colporteurs vendent pour du véritable ſéné.

OURLET: c'eſt chez les ouvriers en couture, l'extrémité d'une étoffe, ou d'une toile redoublée & couſue, en ſorte qu'elle y faſſe une eſpece de petite bordure..... Les maîtres coffretiers-malletiers, ſelliers & bourliers appellent un *ourlet*, le cuir mince, long & étroit, avec lequel ils bordent les gros cuirs, qu'ils emploient en certains de leurs ouvrages. Les *ourlets* des malles, fourreaux & étuits de piſtolets, que font les coffretiers, doivent être, ſuivant leurs ſtatuts, de cuir de veau ou de mouton, couſus à deux chefs de bonne ficelle bien poiſſée..... Les verriers appellent *ourlet* le tour du plat de verre, qui paroît & qui eſt en effet plus ferme & plus épais que le reſte. Cet *ourlet* ſe fait avec la branche, lorſqu'en branchant la boſſe, on en réfoule & replie les bords.

OURS, animal ſauvage, de la peau duquel on fait un très-grand commerce, & dont la peau en pelleterie eſt fort eſtimée. Il s'en fait un grand commerce pour les fourrures, ſoit qu'elle ſoit de jeunes bêtes, c'eſt-à-dire, *ourſins* & *ourſons*; ſoit qu'elle ſoit des vieux. La peau de ces derniers s'emploie ordinairement en houſſes, ou couvertures de chevaux, & en ſacs pour tenir les pieds chauds pendant les grands froids de l'hiver. De la peau des *ourſins*, on fait des manchons & autres ouvrages de pelleterie. L'*ours* fournit encore dans le commerce ſa graiſſe, dont on fait uſage en médecine. Celle de la meilleure qualité, doit être nouvellement fondue, griſâtre, gluante, d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe, & d'une conſiſtence moyenne. celle qui eſt trop blanche, eſt ſophiſtiquée & mêlée de ſuif ordinaire.

OURVARI, *en terme de chaſſe*, c'eſt le cri pour obliger les chiens à retourner, lorſque le Cerf fait un retour..... *Ourvari* à moitié haut eſt pour obliger les chiens à retourner & à *retrouver* les bouts de la ruſe d'une bête, lorſqu'elle a fait un retour.

OUTARDE, gros oiſeau, qui reſſemble beaucoup à l'oie. Son plumage eſt varié de différentes couleurs, de blanc, de noir, de brun, de gris, & de couleur de roſe. Le bec eſt long de trois pouces, les jambes & la moitié des cuiſſes couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des *outardes* qui ont trois pieds de haut, depuis le bec juſqu'aux ongles, enſorte qu'on peut regarder cet oiſeau comme le plus grand après l'autruche. L'*outarde* ne peut long-tems ſoutenir ſon vol, parce qu'elle a les aîles fort courtes, à proportion de la grandeur de ſon corps. Elle ne ſe perche jamais ſur

les arbres, mais elle repose à platte terre dans les campagnes, où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les *outardes* dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent, ne soient inondées. Elles pondent & couvent dans les bleds; & s'il arrive que quelqu'un, par hazard, vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussi-tôt, & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits. La chair de l'*outarde* est assez nourrissante, mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate, quand l'*outarde* est jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer, il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs foibles doivent s'en abstenir, ou n'en pas faire un grand usage. On apprête les *outardes* comme les oies & les oisons; & on en fait des pâtés. Il y a beaucoup d'*outardes* en Angleterre, en Flandre & en Hollande, où ces oiseaux arrivent par bandes en automne. Lorsqu'on va à la chasse des *outardes*, il faut bien se donner de garde de mener des chiens, car au moindre abboyement, qu'elles entendent de loin, elles se cachent dans les buissons, qu'elles trouvent. On les chasse d'ordinaire à cheval, parce qu'elles ont beaucoup de sympathie avec ces animaux. Elles les aiment, de maniere qu'elles les laissent approcher de fort près, & c'est par ce moyen qu'on les tire avec un fusil; on les prend aussi aux filets, qu'on tend sur le bord d'une riviere, ou d'un étang.

OUTIL; instrument dont les ouvriers & artisans se servent aux différens ouvrages de leur profession, art & métier. Tels sont les marteaux, les compas, les rabots, les équerres, les villebrequins, &c..... *Outil crochu*, chez les sculpteurs & marbreers, est une espece de ciseau tranchant, tout d'acier, ou du moins de fer bien acéré par un bout, qui est à demi-courbé en crochet. C'est avec ce ciseau qu'ils atteignent dans les endroits, où les ciseaux quarrés ne peuvent entrer, & où les pointus ne suffisent pas. Ils sont propres sur-tout pour bien tourner les cheveux des bustes & statues, & bien évider les plis des draperies..... Les menuisiers appellent *outil à fust*, celui qui est composé d'un fust de diverse épaisseur, suivant son usage, & d'un fer plat & tranchant, quelquefois uni par le bout qui coupe, quelquefois taillé autrement, & d'un coin de bois pour affermir le fer dans la lumiere. Les *outils à fust* des menuisiers s'appellent en général des *rabots*..... Un *outil à manche* est un *outil* de fer emmanché de bois, comme les ciseaux, les fermoirs, le bec d'âne, les gouges, &c..... Les lapidaires appellent un *outil plat*, un *petit cylindre*, soit d'acier, soit de cuivre, attaché au bout d'un long fer, dont ils se servent dans la gravure des pierres précieuses. Ils le nomment *plat*, parce que la section du cylyndre tourné du côté de la pierre, est platte & unie, ce qui distingue cet *outil* de celui qu'on appelle une *charniere*, qui est aussi en forme de cylindre, mais qui creuse, comme une virole..... *Outil a onde* est une machine ingénieuse dont les ébénistes se servoient beaucoup autrefois, lorsqu'ils travailloient à ces tables, à ces cabinets d'ébene, qui ne sont plus à la mode, depuis que la marqueterie a été poussée en France à la perfection, où on la voit.

Les *outils* nécessaires au labourage, sont les serpes, une vrille, une aleine, des pelles de bois, ra-

teaux de bois, ou à dents de fer, fléaux pour battre le bled; des vans, une hache, un marteau à tête de fer, provision de cloux, des houës, une béche, un pic, des coins de fer & de bois, une ou deux coignées, des faucilles, des faulx, des tenailles, des sarcloirs, une scie, une tariere, un villebrequin, &c. Les *outils* d'un jardinier sont la béche, des rateaux de plusieurs sortes, une serpette, un croissant, un greffoir, une pioche, piochons, ou binettes, des plantoirs, une scie à greffer, un coin de bois pour le même usage, des civieres, brouettes, &c.

OUTRE, peau de bouc, qui étant encore garnie de son poil, cousue & préparée d'une certaine façon, sert comme de baril pour renfermer les liqueurs, afin de les pouvoir transporter avec plus de facilité. En Espagne, les *outres* sont d'un assez grand usage pour les vins; & en France on s'en sert pour les huiles.

OUTRE-MER, bleu qui se fait avec la pierre d'azur, & dont le plus grand usage est pour la peinture. Il se fait avec la plus belle pierre d'azur, qu'on calcine dans un mortier de fer, & qu'ensuite on broie très-subtilement sur le porphyre: on le mêle ensuite dans une pâte composée de cire, de poix grasse & d'huile; on lave bien cette pâte dans une eau très-claire, pour en séparer la partie colorante, qui se précipite au fond en une poudre très-fine & très-belle, puis on verse l'eau par inclination, & l'on fait sécher la poudre qui reste, & qui est le véritable *outre-mer*. On peut faire quatre ou cinq sortes d'*outre-mer*, par le moyen des différentes lotions. La premiere étant plus belle que la seconde, &c. Pour bien choisir l'*outre-mer*, il faut qu'il soit haut en couleur & bien broyé, ce qui se peut connoître en le mettant entre les dents; s'il est sableux, c'est une marque qu'il n'a pas été assez broyé. Pour sçavoir s'il est véritable & sans mêlange, on en peut metre quelque peu dans un creuset, que l'on fera rougir au feu; si la couleur n'est point changée après cette épreuve, il est certain qu'il est pur; si au contraire, on y remarque du changement, ou quelques taches noires dedans, c'est une marque qu'il a été falsifié. Il y a une autre espèce d'*outre-mer*, appellé *outre-mer commun* ou d'*Hollande*, qui n'est autre chose que de l'azur en pierre, dont les couleurs, quand il est employé par les peintres, approche beaucoup de celle du véritable *outre-mer*, quoique cependant beaucoup moins estimé.

OUTRE-MOITIÉ, c'est ce qui est au-delà de la moitié. Une Lésion *outre-moitié*, suffit pour faire revenir un acheteur contre le contrat d'une chose achetée.

OUVERT: un *compte ouvert* est un compte entre les marchands, négocians & banquiers, qui n'est point arrêté, & auquel on ajoûte journellement des articles, soit en recette, soit en dépense. On dit aussi en terme de commerce de mer, que les *ports sont ouverts*, quand les vaisseaux marchands y peuvent entrer ou en sortir & y faire leur commerce en liberté.

OUVERTES; *têtes ouvertes*, en terme de venerie; ce sont des têtes de cerf, de daim & de chevreuil, dont les perches sont fort écartées qui est une des belles qualités que peut avoir une tête.

OUVERTURE D'UNE FOIRE: c'est le jour fixé par le magistrat pour y commencer l'achat & la vente des marchandises. L'*ouverture de la foire* de S. Germain, & de celle S. Laurent, à Paris, se

publie à son de trompe & se fait en vertu d'une ordonnance du lieutenant-général de police, qu'on affiche aux principaux carrefours de la ville.

OUVRABLE : *jour ouvrable* est celui, où il est permis aux marchands & aux artisans d'ouvrir leurs boutiques, & d'y vendre, acheter & travailler en toute liberté.

OUVRAGE, se dit, dans le négoce de ce qui est fait par la main des ouvriers, manufacturiers & artisans, chacun suivant le privilege ou permission qu'ils ont par les statuts & réglemens de leur corps & communauté ...... *Ouvrages noirs* : ce sont les gros ouvrages de fer que peuvent forger les maîtres maréchaux en vertu de leurs statuts, comme sont les socs de charrue, les hoües, les fourches.

OUVRAGER : c'est enrichir un ouvrage de divers ornemens. On le dit des brocards à fleurs, des velours à ramages, des damas, &c.

OUVRÉ : c'est ce qui est travaillé. Du *linge ouvré* est celui sur lequel le tisserand a fait divers ouvrages, & représenté des figures, des fleurs, des compartimens; c'est ce qu'on appelle aussi *linge damassé.*

OUVREAUX ; c'est, dans les fourneaux à verre, les bouches ou ouvertures où sont les pots dans lesquels se fondent les matières propres à la vitrification ; c'est aussi par les *ouvreaux* que l'on prend le verre au bout de la selle pour le souffler, qu'on le chauffe & qu'on l'ouvre. On appelle *grand ouvreau* une ouverture de fourneau qui a plus du double des autres ouvertures, & qui est assez grande pour que le plat de verre, dont le diametre a plus de dix pieds & demi, puisse s'y ouvrir & en sortir, sans courir aucun risque d'être cassé en le retirant. Les deux *ouvreaux* des côtés s'appellent les *ouvreaux des ailes*, & plus ordinairement les *ouvreaux à cueillir.*

OUVRIER, se dit de tout artisan qui travaille de quelque métier que ce soit. On nomme *ouvriers* en draps d'or, d'argent, de soie, & d'autres étoffes mélangées, ou *ouvriers* de la grande navette, les fabriquans & manufacturiers qui fabriquent & font sur le métier, avec la navette, toutes sortes d'étoffes d'or, d'argent, de soie, ou mêlées d'autres matieres, comme fleuret, laine, coton, poil & fil, &c. A Paris, à Lyon, à Tours, les *ouvriers* de la grande navette forment des communautés considérables. Ils ont des maîtres & gardes jurés pour la conservation de leurs priviléges... On nomme *ouvriers en fer-blanc & noir*, les ferblantiers.... Dans la plûpart des hôtels des monnoies, on appelle *ouvriers* ceux qui coupent, taillent & ajustent les flaons pour les réduire au poids des espèces, & les rendre conformes aux déneraux & poids matrices.

OVRIR LA LAINE ; c'est la battre sur une claie pour la dépouiller de toutes ses ordures, & la passer ensuite entre deux cardasses.... *Ouvrir les peaux* ; c'est, chez les chamoiseurs, les faire passer sur l'appalisson pour les rendre plus maniables & plus molles...... *Ouvrir la bosse*, en terme de verrerie, c'est lorsqu'après que le verre soufflé à plusieurs reprises, a pris enfin la forme d'un bocal ou d'une calebasse, & qu'il a été incisé & branché, on le présente au feu du grand ouvreau, & qu'on l'y tourne en rond jusqu'à ce que cette bosse s'étende d'elle-même, & s'ouvre tout-à-fait, ensorte qu'elle forme ce qu'on appelle *un plat*, ou *rond de verre.*

OUVRIR UN COMPTE ; c'eſt écrire en gros caractere, ſur un grand livre, le nom & la raiſon de celui avec qui l'on commence à faire quelques affaires.

OUVROIR ; c'eſt, dans les manufactures de laine, le lieu où ſont montés les métiers, & où les ouvriers travaillent.

OXICEDRE, arbre ordinairement tortu, qui croît dans les pays chauds, connu en Provence & en Languedoc, ſous le nom de *cadé*. Les feuilles ſont longues & piquantes, toujours vertes. Son fruit verd dans le commencement, devient rouge en mûriſſant. On tire du tronc de cet arbre, en y faiſant des inciſions, une gomme très-claire & très-tranſparente, qui eſt le véritable ſandarac. C'eſt du bois de l'*oxicedre* que l'on tire par la cornue la vraie huile de cadé, ſouveraine pour les dartres vives & farineuſes. On s'en ſert auſſi utilement pour guérir la gale des chevaux, des bœufs, & autres beſtiaux.

OXYACHANTA, arbriſſeau épineux, eſpéce de néflier qu'on appelle autrement *aubépin*, ou *épine blanche*.

OYE, gros oiſeau à col long, les jambes courtes, & les pattes à-peu-près comme celles des canards. Il vit ſur terre, & ſe plaît ſur l'eau. Il y a l'*oye domeſtique* & l'*oye ſauvage*. On donne le nom de *jars* au mâle. On doit choiſir l'*oye domeſtique* tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. L'*oye ſauvage* eſt d'un meilleur goût que l'*oye domeſtique*, parce qu'étant dans un mouvement plus conſidérable ; ſa chair eſt moins chargée de ſucs viſqueux & groſſiers. L'*oyſon* contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Le domeſtique contient auſſi beaucoup de phlegme ; le ſauvage en contient moins. L'*oyſon* nourrit beaucoup, & produit un aliment ſolide & durable, mais il eſt un peu difficile à digérer. Quand cet oiſeau eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe eſt propre à produire des humeurs groſſiéres & excrémentielles. Quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſéche, dure & d'un mauvais ſuc, & elle cauſe des indigeſtions & des fiévres ; ainſi, en général, la chair d'*oyſon* eſt plus agréable au goût, qu'elle n'eſt ſalutaire, parce qu'elle abonde toujours en ſucs lents & groſſiers qui la rendent de difficile digeſtion ; c'eſt pourquoi on en doit uſer ſobrement : cependant elle eſt convenable aux perſonnes robuſtes qui ont un bon eſtomac, ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment durable. On prétend que la chair d'*oyſon*, dont les Juifs ſe ſervent aſſez fréquemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur ſombre, triſte & noire, & d'une mauvaiſe couleur. De toutes les parties de l'*oye*, il n'y a que le foye & l'eſtomac que *Galien* approuve parmi les alimens ; cependant l'aîle eſt auſſi très-bonne.

On mange les *oyes* & les *oyſons* à la broche, à la daube, à la braiſe : on fait des potages d'*oyſons farcis*, des patés, &c.

Les *oyes ſauvages* ne ſont pas ſi groſſes que l'*oye domeſtique*, & elles ont le bec plus petit. On les trouve par bandes paiſſant dans les bleds verds. Ils y volent ordinairement ſur le ſoir, & on les y voit auſſi le matin. Pendant la plûpart du jour, ils reſtent dans les prairies, après les débordemens des eaux, s'éloignant le plus qu'il eſt poſſible des hayes & des arbres, où ils croient qu'on peut leur dreſſer des piéges. On les prend aux lacets comme les canards. Ces oiſeaux

ſont de difficile abord quand ils ſont dans les étangs ; car leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des chaſſeurs. L'*oye* eſt d'un grand rapport. On en tire pluſieurs marchandiſes pour le commerce, outre le profit qu'on en tire pour la cuiſine, lorſqu'on les engraiſſe. Le duvet eſt une plume fine & délicate, qu'on tire du col, de deſſus le ventre & de deſſous les aîles. Quelques-uns en font deux récoltes par an, d'autres ſeulement une. Ceux qui en font deux, ôtent la premiere plume au printems & la ſeconde au mois de Novembre, cette derniére plus modérement à cauſe de l'approche de l'hyver. Quand on veut faire trois récoltes de duvet, l'une ſe fait à la fin de Mai après leur premiere ponte ; l'autre, à la St. Jean, & la troiſiéme au mois d'Août. Mais dans quelque tems qu'on ôte le duvet, il faut attendre qu'il ſoit mûr, ce qu'on connoît, quand il tombe de lui-même : autrement, les vers s'y mettent, à cauſe du ſang qui ſort au bout du tuyau, lorſque la plume n'eſt pas en maturité. La plume d'*oye morte* n'eſt pas ſi bonne que celle de l'*oye vivante*. Elle a ordinairement une odeur forte : les marchands tapiſſiers, merciers font le commerce du duvet..... Les plumes à écrire ſont une ſeconde marchandiſe que l'*oye* fournit au négoce. Elles ſe tirent de l'aîle de l'oiſeau au mois de Mars & au mois de Septembre. Il y en a de deux ſortes, les groſſes plumes, & les bouts d'aîles. Elles ſe vendent par les merciers papetiers, au millier, au cent, au quarteron, après les avoir préparées & affermies en les paſſant légérement ſous la cendre chaude, & les avoir miſes en paquets..... Les *cuiſſes d'oye* ſalées qu'on tire de bayonne & d'Auch, & qui ſont fort eſtimées, font une troiſiéme marchandiſe que fourniſſent ces oiſeaux..... Enfin la graiſſe d'*oye* eſt une quatriéme marchandiſe qu'on en tire. Elle a pluſieurs propriétés en Médecine.... Ce qu'on appelle *merde d'oie* eſt une couleur jaunâtre, mêlée de verd, qui reſſemble en quelque ſorte à l'excrément de cet oiſeau..... Les anciens ſtatuts des Maîtres rôtiſſeurs de la ville & fauxbourgs de Paris leur donnent la qualité de Maîtres du métier d'*oyers* & *rôtiſſeurs*.

PACAGE, lieu où l'herbe eſt abondante, & où l'on mene paître les beſtiaux. Voyez *Pâturage.*

PACKHUIS : nom donné, en Hollande, à un magaſin de dépôt où l'on renferme les marchandiſes, dont on ne peut, ſur le champ, payer les droits, ſoit à l'entrée, ſoit à la ſortie, ou pour quelque autre raiſon légitime.

PACO, pierre métallique qui ſe tire des mines d'argent du Chili & du Pérou ; elle eſt d'un rouge jaunâtre, & produit peu d'argent.

PACOS, eſpece extraordinaire de brebis qui ſe trouve dans le Pérou, dont la laine, très-longue & très-fine, s'emploie à divers ouvrages.

PACOTILLE, *en terme de commerce de mer*, eſt une certaine quantité de marchandiſes qu'on permet aux officiers, matelots & gens de l'équipage, d'embarquer pour en faire commerce pour leur compte. Cette *pacotille* ne paye aucun fret ni pour aller ni pour le retour. On nomme auſſi *pacotilles* les marchandiſes aſſorties qu'un paſſager embarque avec lui pour aller tenter fortune dans le nouveau monde.

PACTE, traité, accord, promeſſe, convention : on ſe ſert rarement, dans le commerce, du mot *pacte.*

PADAN, monnoie de compte en uſage dans les Etats du grand mogol.

PADOU, ruban ou de ſoie ou de fleuret, ou de fleuret & de fil, dont on ſe ſert à border les jupes, jupons, robes de chambre, & autres habillemens de femme, ainſi que les ſoutanes des gens d'Egliſe, les robes de Palais, & pluſieurs ſortes d'ouvrages. On les fabrique en France, en pluſieurs endroits, à Saint Etienne en Forès, à Saint-Chamont, &c. Il y en a de toutes les couleurs & de toutes les largeurs. Les quatre les plus ordinaires ſont diſtingués par numéros, qui ſont *numéro* 2, qui porte neuf lignes ; *numéro* 3, qui en porte quinze ; *numéro* 5, qui en porte dix-huit. Le quatriéme numéro n'a point de chiffre qui le déſigne ; mais on le connoît à ſa largeur, qui eſt de trois pouces dix lignes. Les piéces de *padou* ſont ordinairement de vingt-quatre aunes.

PADOUAN, ou PADOUEN, nom qu'on donne en quelques Provinces, aux pâturages, terres vaines & vagues, bois ou landes, & communes d'une ou de pluſieurs paroiſſes ; & l'on nomme *padantouage*, dit *lauriere*, le droit qu'on a d'envoyer ſes troupeaux dans un *padouan.*

PAGALLE ; c'eſt le nom d'une ſorte de rame ou d'aviron, dont on ſe ſert à canoter, c'eſt-à-dire, à conduire les canots dans pluſieurs endroits de l'Amérique.... Dans les ſucreries des Iſles Antilles, on nomme auſſi *pagalle*, une grande ſpatule de bois, mais moins grande que la *pagalle* des canots, dont on ſe ſert pour remuer le ſucre, quand il rafraîchit, afin d'en former le grain.

PAGIAVEL ; c'eſt un certain compte de marchandiſes, dont on ſe ſert en quelques lieux des Indes orientales, lorſque l'on vend en gros ; ce qui revient à-peu-près à ce

le qu'on nomme *grosse*, en France. A Pégu, le *pagiavel* est de quatre piéces.

PAGNES, couvertures en usage sur les côtes de Guinée, & aux Indes orientales, & dont les habitans de ces pays se couvrent depuis la tête jusques aux pieds. Les Portugais établis à Cachéa, & en d'autres lieux de cette côte, en font un grand commerce. Elles sont ordinairement teintes avec l'indigo.

PAGODE, monnoie d'or, petite, ronde, assez grossiere, applatie en façon de lentille, & pesant un grain & demi plus que la demi-pistole d'Espagne, & qui vaut environ dix rixdales de Hollande. Les *pagodes* sont extrêmement communes sur la côte de Coromandel; les unes sont frappées par les souverains des différens royaumes de cette côte; les autres le sont par les Hollandois qui en font battre quantité à Naga-Paternam. Les Anglois en font fabriquer aussi à Madras-Paternam; pour l'ordinaire, elles ont toutes l'empreinte d'une idole logée dans une petite niche; & sur le revers, il y a de petits points relevés en bosse. On fabrique aussi à Narsingue, & autres lieux, des *pagodes d'argent*, de différens prix, & à divers titres. Les moindres valent huit tangas, ce qui revient à sept sols six deniers tournois.

PAILLASSON, grosse couverture de paille, soutenue par des bâtons, & entrelassée avec des cordes, du plion ou de l'osier, dont se servent les jardiniers pour garnir leur couches & garantir les espaliers des injures de l'air. Pour faire des *paillassons*, on couche à terre trois échalas, environ de six pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds. On fait, en travers de ces échalas, un lit de paille de seigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à six pieds, & aussi long que les échalas. On met ensuite sur ce lit de paille trois autres, échalas pareils aux trois premiers, vis-à-vis desquels on les place. On lie ceux de dessus avec ceux de dessous, avec de l'osier; & enfin l'on met sur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il soit solide; voilà la façon ordinaire des jardiniers. L'auteur de l'*Ecole du potager* en enseigne une autre, qui est de faire les *paillassons* avec de la ficelle. Voyez *Tome I*, *pag.* 112, *& suiv.*

Ces *paillassons* servent à mettre sur des couches de petites salades, des raves printannieres, & autres plantes qu'on veut conserver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On met ces *paillassons* à plat sur des couches; & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & soutenus par de petits pieux. On se sert aussi des *paillassons* pour garantir les espaliers des roux-vents & de la grêle.

PAILLE; c'est le tuyau & l'épi des gros & menus bleds. La *paille* de seigle est longue, & sert à faire des gluis ou de la grande *paille* pour lier les gerbes, accoler les vignes & autre chose qui concerne l'agriculture. La *paille de froment* sert de fourrage aux bestiaux. Celle d'*orge* n'est point propre aux chevaux & aux vaches, à moins qu'on n'ait soin, avant de la leur donner, d'en ôter l'épi, à cause de la balle, dit-on, qui entre dans leurs dents, & qui les empêche de manger. Les laboureurs appellent *menues pailles*, les balles des grains où il y a quelques épis mêlés; elles sont très-bonnes pour les bestiaux. Les *grosses pailles* servent à la

nourriture & à la litiere des chevaux, vaches, bœufs, & autres bestiaux, sur-tout celle de froment. La grande *paille* sert aussi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillasses & des nattes, empailler les chaises, &c. Pour cela, il ne faut pas qu'elle ait été battue. Comme la *paille* de seigle est la plus longue, & par conséquent la meilleure pour ces usages-là, on en bat seulement les épis, en les tenant par poignées, panchés sur le bord d'un tonneau pour en ôter le grain, sans briser la paille. On l'appelle du *glui*, ou *feurre long*. On la vend ordinairement par *nombres*. Un *nombre* ou *grosse*, est de douze douzaines de bottes. Le *fouare du seigle* sert encore à faire des liens de vignes & de gerbes.

On conserve les *pailles* sur des perches sous quelques appentis, hangars, écuries, granges ou greniers; ou bien on les met en meule dans la basse-cour ou ailleurs, où elles ne puissent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, crainte du feu. A l'égard de la basse, ou pellicule qui enveloppe le grain, & que le fléau, le van & le crible en séparent, les laboureurs l'appellent la *menue paille*. On la mêle avec l'avoine des chevaux, & ces *menues pailles* sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux. On les donne aussi en buvées aux vaches; elles servent encore à mûrir & à garder les fruits. Les Italiens & les Espagnols ne font que couvrir de natte la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été. Les *pailles* doivent être converties en engrais pour la terre même sur laquelle elles ont été dépouillées, soit pour la nourriture des bestiaux, soit pour les fumiers. C'est une *clause de style* de tous les baux de campagne; & les fermiers doivent laisser les *pailles* & les *pailliers*, quand ils sortent. Les *pailliers* sont la *paille* fourragée par les moutons ou autres bestiaux qui ont mangé l'épi & le grain qui étoit resté dedans; ensorte qu'elle ne vaut plus rien que pour faire de la litiere, & pour être pourrie & convertie en fumier. On nomme aussi *paillier* la basse cour d'une métairie où l'on nourrit des bestiaux, & où l'on porte les *pailles* & fourrages, dont on fait des meulons pour les conserver jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour faire de la litiere & du fumier.

Il se fait un grand commerce de *paille* pour la nourriture de toutes sortes d'animaux. Il y a même, à Paris, des communautés des arts & métiers, dont tous les ouvrages des maîtres ne consistent qu'en *paille*, ou du moins qui font beaucoup d'ouvrages où il y en entre, tels sont les nattiers & tourneurs-empailleurs de chaises. On se sert aussi de la *paille* dans le négoce pour faire des emballages, de ballots & caisses de marchandises qu'on veut transporter au loin par les voitures.

PAILLE, *en terme de jouaillerie*, est un défaut qui se trouve dans les pierres précieuses, particuliérement dans les diamans; c'est quelque petit endroit obscur, étroit, & un peu long, qui se trouve dans le corps de la pierre, & qui en interrompt l'éclat & le brillant. Quelques-uns confondent la *paille* avec la *glace*, & la surdité; mais ces trois défauts sont différens. Les *pailles* diminuent considérablement le prix du diamant.

PAILLE, est aussi un endroit défectueux dans les métaux, qui les rend cassants & difficiles à forger. On le dit sur-tout du fer & de l'acier. On appelle encore *pailles de fer* & *pailles d'acier*, des espèces

d'écailles qui tombent de ces métaux, quand on les forge à chaud. Elles servent à faire le noir, & quelques autres couleurs des peintres sur verre.

PAILLET : les marchands de vin appellent *vin paillet* un vin rouge, foible & très-clair.

PAILLETTE, petite particule d'or que l'on recueille dans quelques rivieres, dans des torrens, & dans des lieux où il y a des mines de ce riche métal. Il se fait sur les côtes d'Afrique, & tout le long de la côte d'Or, un grand négoce de ces *paillettes d'or* . . . . . Il y a aussi des *paillettes d'argent*; mais elles ne se trouvent que dans les mines de ce métal. On nomme *arpailleurs* les ouvriers des mines, qui ont soin d'y recueillir tous ces petits grain d'or échappés à la premiere recherche . . . . . . *Paillette* se dit enfin de petits grains d'or ou d'argent, ronds & applatis, & percés au milieu, dont on parseme quelquefois les broderies pour leur donner plus d'éclat. On fait aussi des *paillettes* d'acier qu'on mêle dans les jais blancs & noirs, dont on fait des broderies pour le petit deuil des femmes.

PAILLEUR ; c'est celui qui fait le commerce des pailles. Chaque grande maison a son *pailleur*, qui a soin de fournir ce qu'il en faut pour entretenir les écuries, pour le ratelier & pour la litiere. Ce commerce se fait ordinairement par les fermiers de la campagne des environs de Paris, en payant le droit de barrage aux entrées de la ville, à tant pour cent.

PAILLEUX, métal qui a des pailles ; c'est un grand défaut pour le fer ou pour l'acier d'être *pailleux*, outre que cela les rend cassans, ils souffrent un grand déchet à la forge.

PAILLON DE SOUDURE. Les orfévres donnent ce nom à un petit morceau de soudure ou de métal mince ou allié, qui sert à souder les ouvrages d'orfévrerie. Lorsqu'on veut souder quelque chose, on coupe la soudure par *paillons* . . . . On donne aussi le nom de *paillons* à de petites feuilles quarrées de cuivre battu très-minces, colorées d'un côté que l'on met par petits morceaux au fond des chatons des pierres précieuses & crystaux.

PAIN, masse de pâte, aliment ordinaire de l'homme fait de farine pétrie & cuite. On en fait, à la campagne, de trois sortes, l'un pour le maître, l'autre pour les valets & servantes, & le troisieme pour les chiens. Le premier se fait de froment pur : on mêle du seigle ou du méteil, dans le second ; & le troisieme ne se fait que des recoupes, autrement dit du son. Pour faire du *pain*, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent. Le *pain* de cuisson ou de ménage est celui qu'on cuit dans la maison ; soit à la ville, soit à la campagne. Les *pains* qu'on fait pour les domestiques, sont appellés *pains de brasse.* Ce sont de grands *pains* ronds, faits de farine de bled-méteil ou de seigle, ou mêlé de froment, suivant les provinces. Ce *pain* est nourrissant & rafraîchissant ; convient fort aux gens de travail qui sont robustes, & qui ont besoin de force. Le *pain de boulanger* est différent du *pain* de cuisson : on en fait, à Paris, de différentes sortes, comme *pain* mollet, *pain* demi-mollet, *pain* de pâte ferme, *pain* de café, petits *pains* à la reine, &c. La pâte du *pain* mollet, *pain* de café, & autres, est plus molle que celle du *pain* de pâte ferme, du nombre duquel est le *pain* de Gonesse, que les boulangers de la ville & des environs y ven-

dent. Tous ces *pains* se pétrissent plus ou moins durs, suivant leurs différentes qualités.

Comme c'est pour ceux qui vivent dans leurs terres, que nous écrivons, entrons dans un plus grand détail. Pour faire du *pain*, les eaux les plus légeres sont toujours les meilleures ; ainsi, en général, celles de sources & de fontaines, & de puits, sont à préférer à celles des rivieres qui ont toujours quelque chose de grossier ; cependant on s'en sert, en bien des endroits, avec succès. Pour faire le *pain*, il faut avoir un levain pesant deux ou trois livres, plus ou moins, suivant la quantité de *pain* qu'on veut faire. Ce levain n'est autre chose qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant sept ou huit jours, & qui s'est aigrie. Il est nécessaire d'en avoir pour faire du *pain*, sans quoi on ne pourroit y réussir. Ce levain se prend de la derniere fournée du *pain* qu'on a faite, soit de froment, de méteil, ou autre nature de *pain* qu'on veut faire. C'est un morceau de pâte, gros à peu-près comme la tête qui, en s'aigrissant, fermente, & fait fermenter la pâte où on le met ; les uns y mettent du sel, les autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain, & des pommes sauvages, de la levure ou écume de biere, qui sont tous des acides qui provoquent la fermentation.

De quelque maniere qu'on fasse le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver. Pour cela, on le couvre de farine, on le met au pied du lit entre la paillasse & le lit de plume ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain, en mettant bouillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mousse qui surnage, la laissent épaissir, & l'emploient en pâte où elle fait un *pain* fort léger. Les boulangers de Paris n'emploient que de l'écume de biere qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le *pain mollet*. Les bleds de France, qu'on estime le plus, sont ceux de Beauce, de l'isle de France, de Brie, de Picardie, de Champagne, de la campagne du Neubourg, proche Evreux en Normandie. Le bled de Beauce & de haute Normandie est de plus grande montre, & se pétrit mieux que les autres, parce qu'il vient en terre grasse & lisse. Celui de l'isle de France est plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais le *pain* en est meilleur & plus blanc. Le bled de Brie est plus lourd que les précédens, & il rend moins ; il est plus court, plus petit, & fait le *pain* moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie est inférieur aux autres; il est dur, revêche, plus couenneux, plus difficile à moudre, & il laisse toujours beaucoup de farine dans le son. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres provinces, leur céde à toutes ; & quoiqu'il soit de belle apparence, il rend moins que les autres, & est plus long à moudre : il est long, menu, & fendu par le milieu.

Un bon setier de farine de bled pese, avec le son, deux cent quarante livres. Il fait ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de *pain* ; mais pour revenir à la maniere de faire du *pain*, on met la quantité de farine qu'on veut dans une huche qui sert à pétrir le *pain*. On range la farine des deux côtés de la huche, laissant un vuide dans le milieu où on met le levain ; ensuite on fait chauffer la quantité d'eau qu'il faut. Quand elle est chaude, à y souffrir aisément la main, on la jette dans le milieu de la huche pour en dé-

tremper le levain; & quand il eſt bien délayé, on en forme petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme qu'on laiſſe au milieu de la huche ayant ſoin de la couvrir d'une ſervitte. On renverſe deſſus les deux côtés de la farine qui reſtent, puis on la couvre du couvert de la huche. Si c'eſt en hiver, & que le froid ſe faſſe ſentir trop fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe qui ſoit chaud; cela ſe fait ordinairement le ſoir; & le lendemain matin, on fait la pâte de la maniere ſuivante. On fait encore chauffer de l'eau, comme pour le levain: on le délaye encore bien, enſorte qu'il n'y ait pas de grumaux. Quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine, ſur-tout on doit prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qui s'appelle *noyer le meûnier*. Il faut même garder un peu de farine pour tourner le *pain*. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche, & on la couvre d'une nappe. Si c'eſt en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre d'autres choſes. Si le froid ſe fait trop ſentir, il faut mettre un réchaud de feu ſous la huche. On laiſſe la pâte, en cet état, une heure ou une heure & demie; enſuite on met le feu au four, & pendant qu'il chauffe, on tourne le *pain* de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant enſorte que les *pains* ne ſe touchent point l'un contre l'autre.

Comme on ne cuit que tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain; on le couvre de farine, comme on l'a dit, & on le met toujours dans un endroit chaud. Il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon. Quand il eſt trop aigri, & qu'on ne peut pas en avoir d'autre, il ne faut qu'y mettre de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire pour le détremper & animer la chaleur qui le fait fermenter. Plus la pâte maniée eſt pétrie vîte & mollement, plus le *pain* eſt léger & agréable au goût; c'eſt pourquoi on fait toujours celle du *pain bourgeois* molle, au lieu que celle du *gros pain* & du *pain de ménage*, ſe pétrit moins, plus lentement, & elle eſt plus ferme. Dans la Beauce, avant de pétrir le *pain*, on rafraîchit le levain, en été, avec de l'eau fraîche de riviere, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir; & en hiver on ſe ſert d'eau tiéde, & enſuite on pétrit le *pain*. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de l'iſle de France, qu'à celui de Beauce. Le bled de Picardie eſt ſujet à faire du *pain* gras cuit. Le bled de Champagne prend un goût de terre, qui s'augmente dans la pâte, quand le levain a trop fermenté; c'eſt pourquoi il faut l'employer tout frais, & faire le *pain* vîte. Le *pain de méteil* eſt toujours gras & fort à pétrir. Il faut bien le manier pour lui faire prendre corps. Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du *pain*, on connoît, à la vue, quand la pâte eſt lévée; d'autres en faiſant la pâte y enfoncent le poing juſqu'au fond; & ils la croient ſuffiſamment revenue, quand le trou qu'a fait le poing, ſe remplit de lui-même.

Pour chauffer le four, on ſe ſert de toutes ſortes de matieres combuſtibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines, bruyeres, échalas rompus, ſarmens de vigne, chaume, paille, &c. Chacun ſe ſert de ce que le terroir lui fournit. En chauffant le four, il ne faut pas brûler le bois par-tout en même tems, mais tantôt d'un côté &

tantôt de l'autre, & nettoyer continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également, & à propos. Lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du *pain* brûle, & le dedans ne cuit pas ; & quand le four n'eſt pas aſſez chaud, le *pain* ne prend pas couleur, & ne cuit point. On connoit qu'un four eſt chaud, quand frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en ſort des étincelles de feu. Pour lors on ceſſe de les chauffer, on ôte les tiſons & les charbons, on range quelque peu de braſier à côté de la bouche du four, on la nettoie avec la patrouille & l'écouvillon, qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans de l'eau claire, & qu'on tord avant que de s'en ſervir ; après cela, on bouche le four un peu de tems pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, qui noirciroit le *pain*, ſi on l'y enfournoit incontinent ; & lorſqu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le *pain* le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible. On commence toujours par les plus *gros pains*, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant toujours le milieu pour y placer le *petit pain*, qui eſt celui du maître ; autrement il brûleroit : c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner : enſuite on bouche bien le four, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe. Deux heures & demie après, tems néceſſaire pour la cuiſſon du *pain bourgeois*, on en tire un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particuliérement par-deſſous, en le frappant du bout des doigts. S'il raiſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il eſt tems de le tirer, ſi non on le laiſſe encore un peu de tems, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit. On ne tire le *gros pain* que quatre heures après qu'il a été enfourné : on voit alors s'il eſt cuit. Sans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de *pain* eſt déſagréable & malfaiſant ; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte, s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge, qu'il en perd tout ſon goût.

Quand le *pain* eſt bien cuit, & retiré du four, il faut le poſer ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte & qu'il ſe refroidiſſe, s'il a trop de *chapelle*, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée ; ce qui arrive ordinairement, lorſqu'on n'a pas écouvillonné le four ; on met le deſſus du *pain* deſſous, au lieu que s'il eſt égal, on l'appuie contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit. On ne doit point enfermer le *pain* qu'il ne ſoit refroidi tout-à-fait ; enſuite on l'enferme dans une huche poſé ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout. Pendant les grandes chaleurs, la huche où eſt le *pain* doit être placée dans la cave, afin d'empêcher le *pain* de moiſir. Les œconomes & bons ménagers ont toujours, pour les domeſtiques, une demi-fournée de *pain vieux*, quand on en fait de nouveau, & de ce nouveau, on fait manger d'abord le plus mal-fait & le moins cuit ; car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems. Un *pain* raſſis remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit, pourvu qu'il ſoit mangé promptement, après qu'il a été repaſſé au four.

La farine d'orge ne ſe pétrit pas ſi aiſément que les autres ; & le *pain* d'orge eſt toujours fort ſec, facile à émier, & peu nourriſſant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, & de la maniere

de le pétrir. Il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, & bien tourner la pâte. Le levain contribue aussi à la faire fermenter. On le fait de même que le *pain de froment* & *de méteil*. On fait beaucoup de *pain d'orge* à la campagne. Le *pain d'orge quarrée*, *orge prime* ou *escourgeon* se fait de même que celui d'orge ordinaire, mais on n'en use pas si communément; c'est seulement un secours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Le *pain de Sarasin*, appellé *bled noir*, est la nourriture des paysans de la basse Normandie & de la Bretagne. De cette farine ils font aussi de la bouillie & des galettes..... On fait aussi, en bien des endroits du royaume, du *pain* de la farine d'avoine: il est rude, lorsqu'il n'y entre point de meilleure farine. Les pauvres gens y mêlent quelquefois de la farine de pois & des féves; mais c'est dans l'extrême nécessité, ou lorsque la cherté du *pain* est excessive. Ces farines mêlées ensemble ne font corps que difficilement, & ce n'est qu'à force de bras que la pâte se lie.

Dans le Béarn & en Gascogne, & dans les autres pays des landes & des montagnes, on fait du *pain de millet*; la farine ne se pétrit pas comme les autres. On la met dans une chaudiere: on en remue fortement la pâte avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit cuite, de maniere qu'elle se rompe; c'est pour lors qu'elle en est meilleure & plus délicate; cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, & on la mange. Ce *pain*, dit-on, n'est pas mauvais; mais il en faut tous les jours faire du nouveau, parce que n'étant pas cuit au four, comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, disent que ce *pain* est meilleur, lorsqu'il n'y entre que de la farine de *millet*. Les montagnards font leur repas de ce *pain*, qu'ils mêlent dans du petit lait salé, ou avec du fromage. Cette nourriture seroit d'un assez bon secours en bien des endroits, si le *millet* y croissoit communément.

Le *pain de panis* se fait comme celui du *millet*, & a les mêmes qualités, puisque le *panis* est une espèce de bled qui ne diffère du *millet*, qu'en ce que les grains de *panis* sont en grappes. Il vient en été, en moins de quarante jours. Il aime les terroirs secs, legers & sablonneux; & comme il est fort chaud, il croît encore plus vîte que le *millet*; l'un & l'autre de ces grains font un *pain* aussi sec, & aussi facile à émier, que la cendre. Les Perigourdins fricassent leur *pain de panis* avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Le *pain de riz* a son mérite; & pour le faire, on fait moudre du riz avec du seigle, puis on en pétrit la farine à l'ordinaire: quelques-uns y ajoûtent la farine du *millet*; mais ils prétendent que le *pain* ne profite pas tant, que lorsqu'il n'y a que de la farine de seigle mêlée. Ce ménage se pratique dans les pays où le riz croit en abondance. Voyez *Riz*.

Le *bled de Turquie* ou le *maïs* vient assez communément en France, surtout en Franche-Comté, Bourgogne & Bresse. Il y sert de nourriture à l'homme, ainsi qu'à bien des animaux domestiques. Le *pain* s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il est difficile à digérer, quand on n'est pas accoutumé d'en manger; mais lorsque l'estomac y est fait,

on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréables, mais on l'eſtime plus que le *pain* d'orge pur. Il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât ce grain plus qu'on ne fait ; on s'en trouveroit mieux en bien des occaſions.

Dans l'Auvergne on fait du *pain de châtaignes* & de *marrons*. On fait auſſi du *pain de citrouille* ; c'eſt en faiſant bouillir la *citrouille* comme celle que l'on veut fricaſſer. On la paſſe au travers d'un gros linge, pour en ôter les filamens. On y met de l'eau dans laquelle la citrouille a cuit, autant qu'il eſt néceſſaire, pour pétrir à l'ordinaire, & en gouvernant la pâte à deux levains ; on fait du *pain* un peu gras cuit & jaune ; il eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement & d'avoir le ventre libre.

Le *pain de froment* convient à tout le monde, particuliérement aux mélancoliques ; c'eſt le meilleur de tous les *pains* & le plus délicat. L'excès de ce *pain* produit des crudités âcres, qui épaiſſiſſent le ſang, & en retardent la circulation.... Le *pain de méteil*, qui eſt fait avec de la farine de ſeigle & de froment, a un goût fort agréable : il eſt moins nourriſſant que celui de froment ; mais ce *pain* eſt rafraîchiſſant, & tient le ventre libre. Dans beaucoup de nos provinces, à la ville, comme à la campagne, on n'uſe point d'autre *pain* chez les gens aiſés & les riches laboureurs... Le *pain de ſeigle* eſt encore plus rafraîchiſſant que celui de méteil, mais il eſt moins ſain & moins nourriſſant. Il convient aux bilieux, parce qu'il tient le ventre fort libre; mais nullement aux mélancoliques; car il eſt rempli de ſucs groſſiers qui épuiſent beaucoup le ſang....... Le *pain d'orge* eſt beaucoup moins nourriſſant que les précédens. Il contient beaucoup d'acides, & eſt fort lourd à l'eſtomac ; il ne convient qu'à des gens robuſtes.... Le *pain de bled* de Sarraſin nourrit peu, mais un peu plus que celui de ſeigle, dont il approche fort. Il n'eſt pas ſi lourd, & il ſe digere facilement.... Le *pain d'avoine* eſt fort lourd & peu agréable, mais beaucoup nourriſſant..... Le *pain de millet* eſt encore plus lourd, & moins agréable, mais fort nourriſſant..... Le *pain de châtaigne* qu'on fait ſécher ſur des claies, n'eſt bon que pour les Limouſins qui s'en accommodent...... Comme les *pains de panis*, de *riz*, de *bled de Turquie*, ne ſont point des *pains* connus en France, nous ne diſons rien de leurs propriétés.

PAIN-A-CHANTER ; c'eſt du *pain* ſans levain qui ſert pour le ſacrifice de la meſſe.

PAIN-D'ÉPICE., c'eſt du *pain* aſſaiſſonné d'épices, qu'on pétrit avec de l'écume de ſucre ou avec du miel jaune.

PAIN-DE-COCU, eſt une petite herbe qu'on mange en ſalade, que les jardiniers nomment autrement *alleluya*.

PAIN-DE-POURCEAU, plante qui pouſſe des feuilles preſque rondes, de couleur verte, brune & marbrée de blanc par-deſſus, purpurines par-deſſous, attachées à des queues ; ſes fleurs ſont purpurines, de bonne odeur, portées ſur de longs pédicules ; elles ſont taillées en godet dans leur partie inférieure, & la partie ſupérieure de ce godet eſt decoupée en cinq parties. Il leur ſuccede un fruit ſphérique & membraneux, qui s'ouvre en pluſieurs parties, & qui contient des ſemences irrégulieres. On ſe ſert de la racine du *pain de pourceau* pour guérir les obſtructions & réſoudre les tumeurs. Cette plante a été ainſi appellée, parce que ſa racine eſt faite comme un *pain*, & que les cochons en mangent.

PAIN. Ce nom se donne aussi à plusieurs corps ou matieres qu'on réduit en masse pour la facilité du commerce & du transport..... *Pain-de-sucre*, est du sucre raffiné, dressé dans des moules de figures conique, enveloppé de gros papier gris ou bleu. Voyez *Sucre* .... *Pain-de-savon* ; c'est du savon dressé dans des moules d'un pied & demi en quarré, & environ trois pouces de hauteur. Voyez *Savon* .... *Pain-de-craie*, c'est un morceau de craie de forme quarrée, arrondie, long de six pouces, & épais de trois à quatre. Voyez *Craie*....... *Pain-de-cire*, est une masse de cire plate & ronde, d'environ un pied de diamettre, & de trois pouces de hauteur. Voyez *Cire*...... *Pain-de-bougie* ; c'est de la bougie filée, pliée ou tortillée d'une certaine maniere pour s'en servir plus commodément. Voyez *Bougie* ...... *Pain-de-lie* ; c'est de la lie séche, que les vinaigriers tirent de leurs presses, après en avoir exprimé tout le vin pour faire leur vinaigre. Voyez *Vinaigre* ...... *Pain-d'acier*, sorte d'acier qui vient d'Allemagne, différent de celui qu'on appelle *acier en bile*. Voyez *Acier*. *Pain de roses*, ou *Chapeau de roses*, c'est le marc des roses qui reste dans les alambics, après qu'on en a tiré l'eau, l'huile, ou les autres extraits. Voyez *Rose-fleur*.

PAINS, ou *Meules de fromage* ; ce sont de grands fromages plats & ronds, de la forme des meules à remouleurs. Il en vient d'Italie, de Suisse & d'Angleterre, de diverses grandeurs & de différens poids.

PAIR, *en terme d'arithmétique*, se dit des nombres qui peuvent être divisés en deux parties égales sans reste. Parmi les marchands négocians & banquiers, on dit que le change est au *pair*, pour faire entendre qu'il est égal de part & d'autre.... *Pair*, se dit aussi de l'égalité des monnoies entr'elles.

PAIRE ; ce sont deux choses parfaitement semblables, & dont l'une ne se vend presque jamais sans l'autre, comme une *paire* de lunettes, de mouchettes, de ciseaux, de forces, de tenailles, de pincettes, &c.

PAISSEAU : nom qu'on donne, en quelques provinces, à ce qu'on nomme, à Paris & ailleurs, *échalas*. Voyez *ce mot* ..... *Paisseau*, est aussi une espèce de laine croisée, un espèce de serge qui se fabrique en Languedoc.

PAISSELURE, menu chanvre employé par les vignerons, pour lier, aux paisseaux, les bourgeons des vignes, après les avoir taillées; c'est un terme familier aux vignerons & autres gens de la campagne. Les paquets de *paisselure* contiennent plusieurs poignées.

PAISSON ; c'est ce que les bestiaux mangent dans les forêts & à la campagne, & se dit plus particuliérement de la glandée & autres fruits sauvages pour les porcs.

PAITRE, *en agriculture*, signifie faire prendre aux bestiaux la nourriture convenable. On mene *paître* les bœufs dans les pâtis & herbages. Les moutons paissent dans les prés, dans les garennes & dans les jacheres. Les chevres paissent sur les colines. On fait *paître* aussi les bleds aux moutons, quand ils sont trop touffus. Les cochons vont *paître* dans les forêts, le gland, la faine & les châtaignes. Il y a des oiseaux qui paissent l'herbe comme les oies, les grues & les poules.

PAITRE L'OISEAU, *en fauconnerie*, c'est la maniere de le faire, comme de le laisser manger par pause, ou de lui cacher quelquefois la chair, de peur qu'il ne se débatte : on lui fait plumer de petits

oiseaux, comme il faisoit au bois. La bonne chére est un peu de la cuisse ou du col d'une volaille, ainsi que les entrailles.

PAKLAKENS, espèce de drap fabriqué en Angleterre.

PALABRE; nom qu'on donne, sur la plus grande partie des côtes d'Afrique, aux présens que les Européens sont obligés de faire aux petits rois de ces cantons. Ils consistent ordinairement en marchandises, en eau-de-vie ou en rasades.

PALAIS-DE-BŒUF; *en cuisine*, on fait cuire à l'eau des *palais de bœuf*, après les avoir épluchés. On les coupe de la longueur & de la largeur du doigt. On les fait mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre, marié de farine, une feuille de laurier, trois cloux de girofle. On fait tiédir la marinade, & on met dedans les *palais de bœuf*, pendant deux ou trois heures. On les retire ensuite pour les faire égoutter. On les essuie, on les farine, on les frit pour les servir avec persil frit en hors-d'œuvre.

PALAN: ce sont des cordes passées dans les moufles, & dont on se sert pour embarquer ou débarquer les marchandises.

PALANCHE, étoffe grossiere, laine & fil, dont la plus grande partie s'emploie à doubler les capotes des matelots.

PALANQUER; c'est charger ou décharger un vaisseau avec les palans. Les matelots des vaisseaux marchands sont tenus de *palanquer* les planches, le merrain & le poisson, sans que le maître ou marchand soit obligé de leur payer aucun salaire extraordinaire; & on nomme *paléage* l'action ou obligation où sont les matelots de travailler *gratis*, à sortir d'un vaisseau les grains, les sels, & toutes les marchandises qui se remuent avec la pelle.

PALE, piéce de bois qui sert à boucher l'ouverture d'un biais de moulin, ou la chaussée d'un étang. Pour mettre l'étang en cours, il faut lever les *pales*. On l'appelle en d'autres endroits *la bonde*. Pour donner l'eau à la roue d'un moulin, il faut lever une *pale*. Le biais du moulin est fermé par trois *pales*. En quelques lieux on les appelle aussi des *lançoirs*.

PALETTE, petit battoir, ou instrument de bois qui sert aux enfans à jouer; c'est de cette *palette* que plusieurs outils ou instrumens, qui servent à divers artisans & ouvriers, ont pris leur nom .... Les potiers de terre, fournalistes, ont diverses *palettes* de bois pour dresser, battre & arrondir leurs ouvrages. Les plus grandes sont ovales, avec un manche; les autres sont rondes, échancrées, de forme triangulaire; d'autres sont faites à la maniere d'un grand couteau, & ont une espèce de tranchant. Ces dernieres servent à ôter & à ratisser ce qu'il y a de trop sur les moules, ou aux ouvrages que ces potiers font à la main, comme les fourneaux, les réchauds, &c.... Les doreurs nomment *palette* un instrument fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris*, dont ils se servent à prendre les feuilles d'or de dessus le coussinet, pour les placer & les étendre sur l'or couleur, si l'on dore en huile, ou sur l'assiette, si c'est en détrempe.... Les peintres ont une petite tablette de bois ou d'ivoire, mince & fort unie, sur & autour de laquelle ils placent les diverses couleurs, dont ils ont besoin. Le milieu leur sert à les mêler & en faire les teintes qui conviennent à leur ouvrage..... Les imprimeurs appellent aussi *palette* un instrument de fer, plat,

arrondi par un bout, & emmanché de bois par l'autre, qui leur sert à ramasser leur encre dispersée sur l'encrier par le frappement des balles..... Les doreurs & relieurs de livres nomment aussi de la sorte quelques-uns des fers qui leur servent à dorer.... Les serruriers & autres ouvriers en fer nomment *palette à forer*, un instrument qui leur sert à forer ou percer une piéce.

PALEFRENIER, valet qui panse les chevaux chez les écuyers & les grands seigneurs; car dans les hôtelleries & à la campagne, on l'appelle *valet d'écurie.*

PALIS, est un petit pal pointu, dont on fait des clôtures, quand on en arrange plusieurs ensemble, comme sont ceux, dont on fait les parcs des bergers, ou des séparations dans des bois, des cours & des jardins: on ferme de *palis* l'espace où on a coupé des bois dans quelque triage pour le mettre en défense contre les bêtes.

PALISSADE, *en terme de jardinier*, est un ornement des allées des jardins où l'on plante des arbres qui portent des branches dès le bas, qu'on étend, ensorte qu'ils paroissent comme une muraille couverte de feuilles. Les *palissades* de charme sont celles qui viennent les plus hautes, & qu'on rend les plus unies. On fait de petites *palissades* de jasmin, de filaria, de grenadiers. Le filaria est très-propre à faire des *palissades* de moyenne hauteur. On fait aussi des *palissades* pour arrêter les eaux des moulins. La beauté principale d'une *palissade* consiste à être bien garnie par le bas. Les *palissades* les plus épaisses ne sont pas les plus belles; il faut en cela une juste proportion, & dont un jardinier de bon goût décide aisément, quand il sçait son métier. On les tond ordinairement des deux côtés, à plomb. La hauteur des *palissades* doit être de deux tiers de la largeur de l'allée; lorsqu'elles sont plus hautes, elles rendent les allées tristes & étroites. On fait des *palissades* sans y enclaver des arbres, d'espace en espace, & d'autres où il y en a. On se sert pour lors d'ormes, parce qu'ils s'élevent fort haut; mais en ce cas, il faut que ces *palissades* soient tondues à plomb, & garnissent le pied des arbres qui doivent laisser un bouquet au-dessus. S'il arrive que ces *palissades* se dégarnissent par le pied, on peut y remédier, en garnissant le bas avec des ifs, soutenus d'un petit treillage de cinq à six pieds de haut; cette variété n'est point désagréable aux yeux. Il y a des *palissades à banquette* qui n'excedent jamais trois pieds & demi; ce sont aussi des *palissades* à hauteur d'appui: on s'en sert pour border des allées, lorsqu'on veut conserver toutes les vues, dont un jardin est susceptible. On y enclave des arbres, d'espace en espace. Quelques-uns donnent, pour ornement, à ces banquettes, des ormes à tête ronde pour ménager de tous côtés les vues qui intéressent. Cet ornement est de bon goût, quand il est bien conduit. Les *palissades*, par leurs verdures, sont d'un grand secours dans les jardins de propreté: on s'en sert pour couvrir les murs de clôture, pour boucher, en des endroits, des vues désagréables, & en fixer d'autres; c'est aussi par le moyen des *palissades* qu'on corrige & qu'on rachete les biais qui souvent se trouvent dans un terrein, & les coudes que forment certains murs. Ces grands ornemens de jardins servent encore de clôture aux bosquets, & aux autres compartimens; & c'est dans ces grandes piéces, que, par le secours des *palissades*, on pratique, d'espace

en eſpace, des renfoncemens dans les touffus, & le long des allées. On y met ordinairement des bancs, & ces petits endroits ſervent de retraite pour s'y repoſer & y prendre le frais. Il y en a qui forment les niches, qui décorent les jets d'eau de figures ou de vaſes. Tous ces morceaux pratiqués en certains endroits, ſervent d'ornement à une *paliſſade*. C'eſt encore avec des *paliſſades* qu'on dreſſe des portiques, qu'on forme des galeries & des arcades. Tous ces morceaux ne ſont point difficiles dans l'exécution; il ne s'agit que d'une certaine adreſſe à les former comme il faut; & les ſoins qu'ils exigent, ne doivent point dégoûter les perſonnes curieuſes qui ont ſuffiſamment de quoi fournir à cet entretien.

PALISSER. Quand on veut faire des *paliſſades*, il faut commencer à laiſſer pouſſer les arbres en toute liberté pendant leur premiere année, ſans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février & de Mars de la ſeconde année, pour commencer à les tailler, & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets ſont ſi petits, ou ſi tendres, qu'on ne peut les *paliſſer*, ſans les contraindre & les altérer beaucoup. Pour bien *paliſſer* les jeunes arbres, après en avoir ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent ſe coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtreſſe branche, qui eſt celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite ſans la pencher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut, plus ou moins court, ſelon ſa force & celle de l'arbre. On doit auſſi arranger des deux côtés toutes les autres branches, & les bailler juſqu'à un demi-pied proche de terre, s'il ſe peut, pour couvrir le bas de la muraille. En *paliſſant*, un jardinier habile conduit toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un évantail étendu, & prend garde de ne les point contraindre ni courber en dos de chat; car lorſqu'elles ſont ainſi forcées, elles ſont un coude ſur lequel la ſéve s'arrêtant, pouſſe toujours un faux jet qui emporte toute la force du reſte de la branche & l'empêche de profiter. Par cette raiſon, il ne faut jamais que le bout des branches ſoit attaché plus bas que le milieu d'où elles ſortent, mais il doit être conduit en montant un peu. Il eſt néceſſaire encore d'obſerver de ne pas croiſer les branches, ni les paſſer l'une ſur l'autre, ni les attacher deux enſemble, mais de les ſéparer les unes des autres, & les ſéparer entr'elles, ſelon leur nombre & la force de l'arbre. Cependant on eſt quelquefois contraint, quand les arbres ſon vieux, & qu'ils ſe dégarniſſent du milieu, de renverſer les petits branches, & de les faire retourner contre la tige, pour conſerver la beauté des eſpaliers, & cacher des places dégarnies. Ce défaut des branches arrive ordinairement aux arbres, par l'ignorance du jardinier à les ſçavoir conduire dans leur commencement, ou par ſa négligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les *paliſſer* dans les ſaiſons qui leur ſont propres; car il eſt certain que la plûpart des arbres ne ſe dégarniſſent que pour avoir été négligés ou taillés & *paliſſés* mal-à-propos, & hors de ſaiſon. L'expérience fait voir qu'il eſt aiſé, avec un peu de ſoin & de connoiſſance, de les conſerver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-long-tems. On *paliſſe* encore les arbres en Juillet; ce ſont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'eſpalier plus agréable, pour que les fruits ſoient plus expoſés au ſoleil.

On *dépaliſſe* les arbres, quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aiſément.

PALISSON, eſpece d'inſtrument de fer plat & poli, planté debout dans un pied, dont les chamoiſeurs ſe ſervent pour ouvrir les peaux, c'eſt-à-dire, pour les rendre plus molles & plus maniables, en les paſſant les unes après les autres ſur cet inſtrument.

PALIURE, arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont les rameaux ſont épineux. Ses feuilles ſont preſque rondes & pointues, de couleur verte-brune tirant ſur le rouge. Ses fleurs ſont petites, jaunes, compoſées ordinairement chacune de cinq feuilles diſpoſées en rond. Son fruit eſt en bouclier, relevé ſur le milieu, delié au bord, & comme membraneux. On trouve, dans le milieu de ce fruit, un noyau oſſeux, ſphérique, diviſé en trois loges, dans chacune deſquelles il y a ordinairement une ſemence preſque ronde, liſſe, de la couleur de la graine de lin. La racine & les feuilles de *paliure* ſont aſtringentes; ſa ſemence eſt un ſpécifique contre la pierre & contre la gravelle.

PALIXANDRE, eſpece de bois violet, propre au tour & à la marqueterie. Les Hollandois le débitent en groſſes buches. Le plus beau eſt celui qui eſt le plus plein de veines, tant dehors que dedans.

PALLAS : *Morin* donne ce nom à une tulipe qui eſt pourpre & blanc.

PALMA-CHRISTI, plante ainſi nommée, parce que ſes feuilles ont la figure d'une main ouverte. On l'appelle autrement *Ricin*. Voyez *ce mot*.

PALME, PAN, ou EMPAN, meſure d'étendue, qui a du rapport à la longueur de la main, lorſqu'elle eſt tout-à-fait étendue. Le *palme antique* romain contenoit huit pouces ſix lignes & demie. Le *palme moderne* eſt différent, ſuivant les lieux où il eſt en uſage. A Rome il contient environ huit pouces & trois lignes. A Genes, en Languedoc, & en quelques provinces de France, le *palme* a neuf pouces deux lignes; ce qui fait cinq vingt-quatriémes d'aune de Paris, l'aune de Paris faiſant quatre *palmes* quatre cinquiémes de *palme*.

PALMER LES AIGUILLES; c'eſt les applatir avec un marteau ſur l'enclume, par le bout oppoſé à la pointe, pour commencer à en faire le chas ou le cul.

PALMIER, arbre fort haut, qui a le tronc haut, écaillé, & ne produit des branches qu'à ſa cime; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrémités penchent vers la terre. Ses feuilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée. Il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappes, & ſemblables à celles du ſafran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches; de-là vient les dattes, fruit cylindrique, charnu, jaune, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréable au goût, & qui a un noyau fort dur, long, gris, & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les *dattes* font un aliment aſſez ſain; & outre cela, on en fait du pain & du vin. La Provence nous en fournit d'aſſez bonnes, qui ne ſe conſervent cependant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vîte.

Le *palmier* n'aime que les pays chauds. Il croît même ſans culture dans les terres légeres, ſablonneuſes & nîtreuſes. On le plante de plants enracinés en Avril ou en Mai; ou bien on le ſeme de noyaux frais, en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure. Il eſt bon d'y mêler de la cendre avec de la

terre, & de l'arroser souvent de lie de vin, ou, pour le mieux, de saumure. Le *palmier femelle* ne porte point de fruit, s'il n'est planté auprès du *palmier mâle*, dit Pline. Il y a aussi d'autres especes de *palmiers* qui sont des arbres étrangers. Le fruit du *palmier* est de quelque usage en médecine. On fait, avec ses feuilles, de grands & de petits paniers, propres à mettre des fruits secs, comme figues & raisins. On les nomme *cabats*. Le *palmier* des Indes est celui qui porte les noix de coco.

PALO DE CASENTURAS, Les Espagnols donnent ce nom à l'arbre, dont se tire cette écorce médicinale & fébrifuge, qu'on nomme communément *Quinquina*. Voyez *ce mot*.

PALPITATION, ou *battement de cœur*, maladie des chevaux, qui se remarque aisement par le mouvement extraordinaire qui se fait à l'endroit qui est entre l'épaule & la sangle du cheval, de maniere qu'il semble que les côtes vont sortir. Pour y remédier, on commence par saigner le cheval, & si la *palpitation*, après la saignée, ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens, & souvent, avec un breuvage fait avec une décoction d'herbes aromatiques & de l'orviétan mêlé, ou de la thériaque. Voy. d'ailleurs l'*Ecole de cavalerie* de la Gueriniere, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

PALTOT. Les fleuristes donnent ce nom à plusieurs tulipes bigarrée de différentes couleurs. Le *paltot-candons* est une tulipe rouge obscur & jaune, printanniere. Le *paltot de trois couleurs* est une tulipe colombin pâle, couleur de soufre & de rouge..... Le *paltot enfumé* est minime, feuille morte, le tout brouillé..... Le *paltot laydane*, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout brouillé..... Le *paltot ledanus*, rouge très-vif, & jaune clair, pritanniere..... Le *paltot puton*, rouge brûlé & jaune..... Le *paltot-quetor*, minime brûlé, feuille morte & clair, le tout brouillé.... Le *paltot robin-sautif*.... Le *paltot-saint-Joseph*, rouge & jaune, pritanniere..... Le *paltot-saint-Paul*, rouge tirant sur l'incarnat, & jaune de soufre..... Le *paltot-saint-Philibert* couleur de rose obscure, rouge & citron brouillé.... Le *paltot-saint-Pierre*, rouge enfumé, colombin, & jaune citron brouillé..... Le *paltot-ténébreux*, rouge brûlé, & jaune tirant sur le chamois.

PALTOTY; c'est aussi une espece de tulipe.

PAMPRE, feuilles de vignes qui tiennent à la branche & au sarment.

PANACE; nom donné à des plantes fort différentes, à cause des grandes vertus qu'on leur a attribuées. Il y a le *panace Héraclien* qui est la grande *berce*. On tire, par incision, de sa racine & de sa tige, la gomme appellée *opopanax*. Le *panace Asclepien* qui est, selon quelques botanistes, une espece de férule. Sa feuille est presque aussi grande que celle de la férule découpée plus menu, plus roide, d'une odeur qui n'est pas désagréable, Ses fleurs sont en ombelle, de couleur jaune; sa semence semblable à celle de la férule, blanchâtre & fort amere; le *panace chironien* est, suivant quelques-uns, une espece d'hélianthême : d'autres disent que c'est une espece de panais. Les *panaces* ont pris leur nom de ceux qui les ont découverts : L'*Héraclien* d'Hercule, l'*Asclepien* d'Esculape, & le *Chironien* de Chiron.

PANACHE, *en terme de fleuriste*, signifie un agréable mélange

de couleurs dans une fleur. On dit d'une anémone, qu'elle a un beau *panache*; des tulipes, que les plus nuancées sont les plus beaux *panaches*, & qu'un *panache brouillé* ne vaut rien.

PANACHE, est aussi une espece de bouquet de plumes, dont on orne les bonnets des enfans, & que les courtisans & les guerriers portoient autrefois, les uns à leurs chapeaux, & les autres à leurs casques, & dont l'usage n'est presque resté qu'au théâtre. Les *aigrettes* ou *sultanes* que les femmes mettent du côté de la tête, au-dessus de l'oreille, sont des especes de *panaches*. C'est de ces *panaches* que les maîtres plumassiers de Paris ont pris le nom de maîtres *panachers-bouquetiers*.

PANACHÉE, se dit, *en terme de fleuriste*, de plusieurs tulipes. La *panachée d'Arras* est pourpre clair, violet & blanc, printanniere..... La *panachée de l'aube* est une tulipe couleur de rose, rouge & blanc non d'entrée..... La *panachée de Caën* est rouge éclatant & blanc, à grand *panaches*..... La *panachée de lief* est rouge-brun, tirant sur le colombin & blanc..... La *panachée de Paris* est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée..... La *panachée-Robert* est incarnat & blanc, non d'entrée.

PANACHE DE PORC. En cuisine, on donne ce nom à des oreilles & pieds de cochon à la Sainte-Menehould, qu'on panne pour les griller, & qu'on sert à sec pour entremets.

PANACHER; *se panacher*, ne se dit que des fleurs, quand le fond de la couleur naturelle de leurs feuilles est rayé, & se diversifie par des couleurs qui les tranchent net, & qui ne se brouillent pas. Quand la tulipe bizarre vient à se *panacher*, elle est fort estimée. Quand la tulipe *panache*, on tient que c'est marque de vieillesse. Il y a aussi des *œillets panachés*, des *anémones panachées*, &c.

PANADE, espece de soupe ou potage, fait de pain cuit & imbibé dans le jus de la viande: on en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. La *panade* est un potage fait à la hâte. On fait des *panades* pour les convalescens, elles sont nourrissantes. On en donne aux petits enfans sevrés, en guise de bouillie.

PANAGE, droit qu'on a d'envoyer les porcs dans les forêts y manger du gland. Le titre 18 de l'ordonnance de 1669, sur le fait des eaux & forêts, régle & désigne ceux qui ont le droit de *panage* dans les bois & forêts du Roi.

PANAIS, plante fort commune dans les jardins potagers, dont la racine est d'usage en cuisine. Il y a le *panais cultivé* & le *panais sauvage*. Le premier se divise en *panais long*, *panais rond*, *panais de Siam*. Le *panais long* fait une racine très-longue, presque égale en grosseur dans toute sa longueur. Elle est blanche dedans & dehors, inégale, raboteuse, garnie de filamens, qui sont de petites racines. Au milieu de la racine, il y a un nerf dur. Sa tige s'éleve environ à la hauteur de trois ou quatre pieds. Elle est grosse, cannelée, vuide & rameuse. Ses feuilles sont amples, semblables à celles du frêne, oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, & d'une couleur verte-brune. Ses fleurs sont en ombelles ou en parasols. Ce *panais* est d'un bon goût, & son odeur n'est point désagréable..... Le *panais rond* a la feuille, la tige, la fleur, & le fruit comme le précédent; mais sa racine plus grosse & plus courte, ressemble à un navet rond..... Le *panais de Siam* differe aussi de l'autre

par sa racine ; il n'est ni si long que le premier, ni si court que le second, mais beaucoup plus enflé du côté de la tête, que dans le surplus de sa longueur ; sa chair est aussi un peu plus jaunâtre.

Le *panais* ne se multiplie que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mûre, & on la laisse un peu sécher au soleil. On la seme au printems, dans une bonne terre, bien amendée, grasse & humide. Le *panais sauvage*, qui croît dans les lieux incultes, differe du *panais cultivé*, en ce que ses feuilles sont plus petites & sa racine plus dure, plus ligneuse, moins grosse & moins bonne à manger.

Le *panais* est moins venteux que le navet. On le mange en potage, ou apprêté à part avec du beurre ; mais il faut prendre garde de les trop assaisonner, car ils sont par eux-mêmes fort incisifs ; de sorte que le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereux à la santé. Ils ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

PANCALIERS ; nom d'une espece de choux, qui a pris son nom de la ville de Pancaliers en Piémont, dont il a été apporté.

PANCARTE, affiche qu'on met ordinairement à la porte des péagers, & qui contient la taxe de chaque marchandise & le titre qui en autorise la perception.

PANCE. Les fondeurs donnent ce nom aux endroits de la cloche où se fait la percussion du battant, quand elles sont en branle.

PANCRATIUM, plante nommée aussi *Scille rouge*. Voyez *ce mot*.

PANELLE, sucre brut, qui vient des isles Antilles. Voyez *Sucre*.

PANETIERE, espece de grande poche ou de petit sac de cuir, de toile, &c. qui sert aux bergers & aux bergeres, pour mettre leur pain & autres choses pour vivre, & ce qu'ils portent quand ils vont garder les brebis dans la campagne. Elle est faite comme une fronde, & ils la portent en écharpe ; mais les bergers des environs de Paris se servent de gibeciere.

PANFILE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe qui porte un beau gris-de-lin bordé de pourpre panaché, blanc de lait, à grandes piéces, comme appliquées.

PANGFILS, étoffes de soie qui se fabriquent à la Chine, dans la province de Nanquin, & qui sont propres au commerce du Japon.

PANICAUT, ou *chardon roland*, plante dont les racines sont apéritives : on les emploie dans les tisanes, les bouillons & les aposemes. Il y a aussi le *panicaut marin*, qui croît sur le rivage, sur-tout auprès de Venise.

PANIER, vaisseau d'osier, dont on se sert à mettre diverses marchandises. Il y en a de toutes sortes & de toutes grandeurs; il y en a à claire-voie, d'autres pleins, la plûpart d'osier, avec son écorce, ou sans écorce; quelques-uns de châtaigner refendu & plat, les-uns ronds, les autres longs, ceux-ci quarrés, plusieurs profonds, d'autres très-plats ; il y en a encore à fond pointu, à fond rond, & à fond applati, à anses, sans anses, ou à deux anses, de fort grands & de très-petits..... Les marchands merciers ont des *paniers* pour emballer plusieurs de leurs marchandises, les épiciers leurs drogues, les chapeliers leurs chapeaux, ainsi des autres, & ces sortes de *paniers* sont des mannes & mannettes.

Quelques artisans se servent de *paniers* pour porter leurs marchandises ; les serruriers ne vont jamais sans

Fans le leur, & les boulangers de petit pain en ont de très-grands à claire voie. Les chandeliers ont des *Paniers* quarrés d'osier blanc, faits par les vaniers mandriers, pour arranger leurs chandelles, soit pesées en livres, soit autrement. Les *paniers* de verre, qu'on appelle aussi une *somme*, sont composés de vingt-quatre piéces ou plats de verre. Les messagers, qui font leurs voitures sur des chevaux de somme, appellent *paniers* deux grandes & profondes corbeilles d'osier qui pendent de deux côtés des bâts de leurs chevaux, dans lesquelles ils enferment les marchandises qu'on leur confie. Les *paniers* des coquetiers & des poulailliers sont les mêmes. Il y a aussi, aux carrosses & voitures publiques, des *paniers* appellés *mannequins*, devant & derriere, qui servent à enfermer les paquets & marchandises qu'on leur confie. Les chasses-marées apportent, à Paris, le poisson dans des *paniers* ou *mannequins* de près de deux pieds de hauteur, & de dix à douze pouces de diametre; & enfin les pêcheurs ont une espèce de mannequin d'osier, dont ils se servent à prendre sur la greve en basse eau des crevettes, écrevisses, &c. Les laboureurs donnent le nom de *panier* à une ruche de mouches.

PANIS, plante si semblable au millet, qu'on ne la distingue que par l'arrangement de ses fleurs & de ses graines qui naissent dans les épis, au lieu que dans le millet, elles naissent en bottes & en bouquets; il y en a de plusieurs espèces. Le *panis* ordinaire pousse plusieurs tiges noueuses, garnies de feuilles semblables à celles des cannes, plus rudes, plus pointues que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses semences sont plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, tantôt blanches, tantôt rouges, & tantôt jaunes. Elles servent à faire du pain qui est peu nourrissant, & on en met cuire dans du lait, comme du riz. On en nourrit aussi les poules & les pigeons; les Gascons & les Parigourdins vantent beaucoup le *panis*. On le cultive en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet; il n'est pas si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne: il se plait sur les côteaux & dans les terres séches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvu qu'elles soient un peu substantielles. Il ne lui faut pas presque toujours de l'eau comme au millet: mais le froid ne lui est pas moins contraire. Il y a aussi un *panis sauvage* qui n'est pas bon à manger, & le *panis des Indes* qui entre dans la composition du chocolat.

PANNE, étoffes dont la chaîne est de soie, & la trême de laine, qui se fabriquent comme le velours, & qui l'imitent; c'est dans les manufactures de Normandie & de Picardie qu'il s'en fabrique le plus. On les connoît aussi sous le nom de *tripes* & de *moquettes* ..... En Anjou & à Doué, on appelle *panne* une espèce de cuvier de bois, dont on se sert pour lessiver les toiles que l'on veut faire blanchir.

PANNE, se dit encore de la graisse des animaux, particuliérement de celle du porc; c'est de la *panne* de ce dernier, battue & fondue, que se fait le sain-doux. La *panne de cochon* fait partie du commerce des chaircutiers; ils la coupent par petits morceaux pour en faire des saucisses & du boudin; elle a, en médecine, les propriétés des autres graisses.

PANNE, chez les artisans qui se servent du marteau, se dit de la

partie de la masse qui est opposée à la tête, & qui va en diminuant.

PANNE-ISABELLE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone, dont la peluche est couleur isabelle. Ses grandes feuilles sont colombines, ou plutôt couleur de pêcher; celle-ci est sujette à dégénérer dans sa peluche, car elle change quelquefois sa couleur, & devient comme les grandes feuilles.

PANNEAU, est une espèce de chevalet qui soutient une des extrémités de la corde de l'arçon des chapeliers, & sur lequel pose la chanterelle qui sert à la bander, & à lui donner, pour ainsi dire, le ton qui fait connoître qu'elle est assez tendue pour faire voguer l'étoffe.

PANNEAU, chez les vitriers, est un assemblage de plusieurs morceaux de verre, taillés de diverses figures, & attachés les uns aux autres, par des plombs à rainures, tirés dans le tire plomb. Les vitrages des églises sont composés de divers *panneaux*.

PANOSSARES, espèce de vêtement, dont les Indiens & les Africains se servent pour se couvrir le corps, depuis la ceinture jusqu'en bas. Les meilleurs se tirent du royaume de Cantor.

PANQUE, plante qui croît dans le Chili, dans les lieux marécageux. On se sert de sa tige pour teindre en noir, en la faisant bouillir avec le maki & le gouthiou, autres arbrisseaux du pays. Elle fait un parfaitement beau noir, & sa teinture ne brûle point.

PANSE-DE-VACHE; linge ouvré, qui se fabrique en Picardie.

PANSES DE DAMAS; ce sont de gros raisins séchés au soleil.

PANSY, sorte d'étoffe de soie de la Chine.

PANTALON, *en terme de papeterie*; c'est une des moyennes sortes de papier qui se fabrique aux environs d'Angoulême. Il est ordinairement marqué aux armes d'Amsterdam, parce qu'il est presque tout destiné pour les marchands Hollandois.

PANTES, petites coquilles blanches enfilées comme une espèce de chapelet, & qui servent de monnoie en Asie, Afrique & Amérique.

PANTIERE; c'est un tissu de gros fil en quarré, dont on se sert pour tendre des piéges aux beccasses.

PANTINE; c'est un certain nombre d'échevaux de soie, de laine ou de fil encore en écru, liés ensemble & destinés à la teinture. Il est défendu aux teinturiers de défaire les *pantines* devant & après la teinture. Les écheveaux de la *pantine*, destinés à la teinture, ne sont pas réglés. Il y a des *pantines* plus grosses, & d'autres plus foibles.

PANTOIS, *en terme de fauconnerie*, est une maladie qui survient aux oiseaux de proie, de trois différentes manieres; l'une leur survient à la gorge, l'autre procéde de froideur, & l'autre attaque les reins & les rognons. Ce mal arrive par une intempérie du poumon échauffé, qui, altérant considérablement les organes de la respiration, fait que les oiseaux *pantoisent*. On connoît qu'ils en sont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, & lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai, ou bien lorsqu'ils ne peuvent plus émeuter, ou que les émeuts qu'ils rendent sont épais, petits, ronds, ou extrêmement durs. On remarque encore que l'*oiseau a le pantois*, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il baille, & le ferme en haut: ce signe est mortel. Pour le prévenir, & si tôt qu'on s'apperçoit qu'un oiseau *pantoise* on le purge avec de l'huile d'olive, lavée &

battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

PAO-D'AQUILA. Les Portugais donnent ce nom à une espèce de bois d'aloës.

PAON, oiseau qu'on nourrit dans les basses-cours, & dont la femelle s'appelle *paone*. Le *paon* a une grande queue diversifiée de plusieurs couleurs, & remplie de plusieurs marques en forme d'yeux. Il a sur la tête un petit bouquet semblable à un arbre chevelu. Le *paon* fait la roue pour se mirer dans sa queue. Il est bon de n'avoir de *paons*, dans une basse-cour, qu'autant que la fortune le peut permettre pour le plaisir. Ces oiseaux sont goulus & d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toits des maisons & aux jardins, sur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur mere, ils sont assez difficiles à élever. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins; mais elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. On en compte de deux sortes, les uns privés, les autres sauvages. Les premiers sont à préférer comme domestiques, & moins farouches. On ne leur bâtit un toit, que pour empêcher qu'ils ne se perdent, & ne dégradent les couvertures des maisons; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportant également le froid & le chaud. Ils cherchent les lieux élevés & aërés, & deviennent si domestiques, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la volaille; aussi leur nourriture est elle la méme. Le mâle est fort lascif. Les *paones* ne pondent jamais qu'elles n'aient trois ans, & sont fort sujettes à pondre en différens endroits, & à égarer leurs œufs, si l'on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze; elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Lorsqu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles aient achevé; ainsi dans ce tems-là, on doit épier où elles veulent pondre. Il est bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles vont jucher, & il faut mettre beaucoup de paille, pour que les œufs ne se cassent & ne tombent point. Quand le mâle se mire & épanouit sa queue, c'est marque qu'il est en chaleur.

Les poules communes couvent aussi les œufs de *paone*; mais la *paone*, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache quelques jours; & elle ne sort de sa cachette, que lorsque la faim la presse. Elle ne manque point de venir, à certaine heure, prendre une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où l'on a coutume de lui en donner, c'est pour lors qu'il faut la veiller; & si tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner; ce qu'elle fera, comme en cachette; ceux qui la veillent, la suivront de loin, tant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant, & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le gloussement l'est aux poules communes; mais au contraire, cette *paone* qui couve, retourne à son nid sans voler, & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours pour qu'on ne trouve point son nid. Quand on a trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies pour environner ce lieu, & y faire une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille

troubler dans ſon ouvrage. La couvée de la *paone* eſt ordinairement de cinq œufs. Tandis qu'elle couve, il ne faut que la viſiter de l'œil & de loin, autrement cela la rebuteroit ; & quelque attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir ; ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin. Un mois ſuffit pour faire éclorre ſes petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jetter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvés. Cependant ſi cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner ; car la *paone* recommenceroit auſſi-tôt à pondre, & couveroit une ſeconde fois fort heureuſement ; mais cette ſeconde couvée ne vaut pas la premiere, l'hiver ſurvient trop-tôt, & empêche que les *paons tardifs* ne deviennent ſi beaux & ſi gros que ceux qui ſont des premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *paones* à couver aux poules domeſtiques ; il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de pouvoir mieux les embraſſer. Cinq œufs ſuffiſent, & on ne les met ſous la poule, que dix jours après que la *paone* les a couvés. Plus ces œufs ſont frais, plus la fécondité en eſt ſûre. Il faut que la perſonne, qui a ſoin de ces couveuſes, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Ces poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de la *paone* ſont plus gros. La *paone* ne fait jamais éclorre tous ſes petits à la fois ; & ſon impatience eſt ſi grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne ſont pas éclos, pour vite conduire les petits qui le ſont ; c'eſt pourquoi, pendant le tems qu'elle ſera dehors pour les promener, il faut lui enlever les œufs qui ne ſont pas éclos, & pour en achever la couvée, les porter adroitement ſous une poule, ou ſous une d'inde en humeur de couver. Jamais la *paone*, après avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid ; une haie, un buiſſon près du logis, ſont les lieux ordinaires où elle prend ſon gîte pour la nuit ; mais il faut veiller ſur la *paone* & ſur ſes petits, pendant les quatre à cinq premiers jours, & les enfermer ſous une mue, juſqu'à ce qu'elle les ait accoutumés à ſe percher ſur les arbres. Ce qui eſt admirable dans ces meres, c'eſt que, les premiers jours, connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter, comme elles, ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos, l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes ; &, le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoutume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre ; c'eſt de cette maniere qu'à meſure que les petits *paons* ſe fortifient, ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche, & que, devenus enfin tout-à-fait forts, il ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A meſure que les *paons* croiſſent, ils ont coutume de ſe battre ; il faut y veiller, car les plus forts bleſſeroient les plus foibles. Quand les *paons* commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge ; & pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres. On leur donne, en hiver, des féves rôties ſur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur eſt bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain. En Normandie, on les nourrit de pepins de poires & de pommes. On fait un commerce conſidérable des plumes du *paon* à la Chine,

ainsi qu'au grand Mogol, ou en Perse, où l'on en fait des espèces d'éventails, & où les dames en ornent leurs coëffures.

PAPELINES, étoffes, dont la chaîne est de soie, & la trême de fleurets ou de filoselle : on en fait de toutes couleurs, & on y met une lisiere de différentes couleurs de la chaîne, pour les distinguer des étoffes de soie. Les plus belles se font à Genes.

PAPETERIE, lieu où l'on fabrique le papier; celles d'Auvergne passent pour les meilleures de toute la France.

PAPETIER, fabriquant qui fait faire le papier, ouvrier qui le travaille, & le marchand qui le vend. Il y a des marchands, à Paris, du corps de la mercerie qui en font le négoce, soit en gros, soit en détail, soit en magasin, soit en boutique. Il y a néanmoins, à Paris, une communauté, dont les membres prennent le titre de *papetiers*. colleurs de feuilles. Ce sont ceux qui fabriquent les cartes & cartons. Leurs statuts sont du mois d'Avril 1539, sous le régne d'Henri IV. Ils ont été réformés en 1659, par lettres-patentes de Louis XIV. Le tems de leur apprentissage est de quatre années, & celui de compagnonage de deux.

PAPIER, feuilles factices, très-minces, ayant la figure d'un quarré long, de différentes grandeurs, couleurs & finesse. L'écriture à la main, l'impression des livres & estampes, & l'enveloppement des marchandises, sont les trois articles qui consomment le plus de *papier*. Le *papier moderne* n'a rien de commun avec celui des anciens, que le nom & l'usage. Ils l'appelloient *papyrus* du nom d'une espèce de roseau qui croissoit en Egypte, dans les marais, le long du Nil. On employa ce *papier* jusqu'au neuvieme & dixieme siécles. Depuis ce tems, on lui substitua le *papier de coton*, qui dura jusqu'au treizieme siécle. Enfin on a inventé le *papier de chiffon*; l'époque de son invention en est incertaine. On l'attribue aux Chinois, qui, depuis un grand nombre de siécles, fabriquent leur *papier* comme celui d'Europe, avec cette différence qu'ils le font de vieux chiffons, ou drapeaux de soie, & que celui d'Europe n'est que de chanvre & de lin. L'histoire de l'académie des sciences de l'année 1741, page 159, donne un mémoire très-circonstancié sur ce sujet. On lit encore dans différens ouvrages la maniere de fabriquer le *papier*. Nous nous contenterons de dire que la bonté du *papier* consiste à être bien collé, bien net & bien lissé. Il y a, en France, quantité de manufactures de *papier*. L'Auvergne, le Limousin, l'Angoumois, le Périgord, la Normandie, la Bretagne, la Champagne, le Dauphiné, le Beaujolois, le Vivarais, la Guienne, le Poitou, la Provence, sont les provinces qui en fournissent le plus.

On distingue le *papier* en trois sortes, les grandes, les moyennes & les petites, Les grandes sortes sont, le grand-jésus, la petite & grande fleur de lis, le chapelet, le colombier, le grand aigle, le dauphin, le soleil, l'étoile, le grand-monde, qui est le plus grand de toutes les sortes de *papiers*. Ces grandes sortes ont leur nom des figures qu'ils portent, & sont propres à imprimer des estampes & des thèses, même à faire des grands livres de marchands & à dessiner des plans.

Les *moyennes sortes* sont le grand raisin simple, le quarré simple, le cavalier, le lombard, (ces quatre moyennes sortes, bonnes pour l'impression,) l'écu ou le *papier* de

compte ſimple, l'écu double, le grand raiſin double, la couronne double, le pantalon, ou le *papier* aux armes de Hollande. Tous ces *papiers* ſont appellés doubles, à cauſe qu'ils ſont plus forts que les ſimples.

Les *petites ſortes* ſont la petite romaine, le petit raiſin, ou bâton royal, le petit nom de Jeſus, le petit à la main, le cartier propre à couvrir les cartes à jouer, le pot qui ſert à mettre du côté des figures des cartes à jouer, la couronne, la telliere, le champy ou *papier* à chaſſis, la ſerpente marquée d'un ſerpent; ce *papièr*, qui eſt extrêmement fin & délié, ſert aux évantailliſtes. Outre ces trois ſortes de *papier*, qui ſont tous blancs, quoiqu'avec quelque différence, & qui ſervent tous à l'écriture, ou à l'impreſſion, il s'en fait encore une grande quantité d'autres de toutes couleurs, ſoit collés, ſoit ſans colle. Les principaux ſont les *papiers* bleus & gris, pour deſſiner; les gris, appellés *papiers à patrons*, les *papiers à ſucre*, qui ſont bleus; un bleu moins fort, bon pour couvrir les brochures. Les *papiers collés ou non collés* pour les bonnetiers; les raiſins collés & les raiſins fluants pour empaqueter diverſes marchandiſes.

PAPIER MARBRÉ, eſt un *papier* peint de diverſes nuances qui ſe fait en appliquant une feuille de *papier* ſur de l'eau ou l'on a jetté pluſieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf. Il vient du *papier* doré & marbré d'Ausbourg, & de quelques endroits d'Allemagne, qui eſt très-beau.

PAPIER TIMBRÉ: c'eſt du *papier* marqué d'une certaine empreinte, ſuivant les diverſes généralités du royaume, qui ne ſert que pour les expéditions des notaires & actes ou procédures de juſtice. Ce ne ſont pas les marchands papetiers qui le vendent, mais les commis des traitans dans les bureaux deſtinés pour cela.

PAPIER, ſe dit des livres, journaux, liaſſes, lettres miſſives de voitures & de factures des marchands. . . . . *Bon papier*, ſont des billets, promeſſes, obligations, bien exigibles, & où il n'y a rien à perdre . . . . . Et *mauvais papier*, eſt celui dont il n'y a pas d'apparence de recevoir exactement & facilement le payement. *Papier*, chez les miroitiers, eſt une longue bande de fort *papier*, compoſée de pluſieurs morceaux collés enſemble, dont la largeur n'eſt guères que de ſept ou huit pouches, & la longueur proportionnée au volume de glaces qu'on veut étamer, enſorte néanmoins qu'elles paſſent de huit ou dix pouces de chaque côté. Ce *papier* ſert à couvrir le bord de devant de la feuille d'étain, après qu'elle a été chargée de vif-argent, afin d'y poſer la glace, & qu'en la gliſſant la feuille ne puiſſe être endommagée.

PAPILLON. Les vignerons diſent: Les vignes font le *papillon*, c'eſt-à-dire, que leurs bourgeons, en s'épanouiſſant, ne donnent qu'une feuille de chaque côté qui reſſemble aux aîles de *papillon*; c'eſt une mauvaiſe marque.

PAPILLONNE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe qui a ſes panaches très-fins, & a la même couleur que la galatée, qui ſont iſabelle, jauniſſant, & rouge doré; mais les figures ſont différentes.

PAQUAGE, *en terme de négoce de ſaline*, ſe dit de l'arrangement du poiſſon dans les barils & autres futailles, en les y foulant & preſſant bien fort pour y en faire entrer le plus qu'il eſt poſſible. Le

poisson, ainsi arrangé, se nomme *paqué*. Ainsi l'on dit, du *saumon*, du *hareng paqué*.

PAQUEBOT, petit vaisseau qui sert de bateau de poste pour aller d'Angleterre en plusieurs royaumes.

PAQUERETTE, plante dont il y a plusieurs espèces. La *petite paquerette sauvage* pousse quantité de feuilles un peu grasses, velues, oblongues, arrondies vers leurs extrémités, & dentelées fort légérement. Il s'éleve d'entr'elles plusieurs pédicules, menus, ronds, qui soutiennent chacun une fleür radiée, dont le milieu est jaune, & le tout de couleur blanche & rouge. Ses racines sont des fibres déliées; cette plante est très-vulnéraire, propre pour emporter les obstructions, pour fondre le sang épaissi par un air trop froid, & pour faciliter la circulation. Elle est appellée *paquerette* ou *paquette*, parce qu'elle fleurit vers le tems de Pâque.

PAQUET, assemblage de plusieurs marchandises qu'on joint, qu'on lie, ou que l'on enveloppe ensemble. On dit un *paquet* d'étoffes, de bas, de bonnets, de linge, &c.

PARA, petite monnoie d'argent, qui vaut en Turquie, dix huit deniers de France.

PARA, est aussi une mesure, dont les Porttugais se servent dans les Indes orientales, à mesurer les légumes. Elle pese vingt-deux livres d'Espagne.

PARACHEVER, *en terme de doreur sur métal*, c'est étendre sur l'argent, ou le cuivre qu'on veut dorer, l'or moulu & le vif-argent amalgamés ensemble, avec l'avivoir, ou le gratte bosse .... *Parachever*, chez les teinturiers, se dit particuliérement des noirs qui se commencent avec la guède, l'indigo & le pastel, suivant leur qualité, & qui se parachevent en noir, avec de la galle & de la couperose.

PARAGE, *en jurisprudence*, est la possession d'un fief indivis entre plusieurs héritiers, dont la foi n'est rendue aux seigneurs dominans pour la totalité, que par l'aîné de ses cohéritiers, qui se nomme *chemier*, & les cohéritiers *parageurs*, dans certaines coutumes, & *parageaux* dans d'autres.

PARAGE *des vignes*, c'est les parer; ce qui se fait quand les vendanges sont faites, si la terre n'est pas trop séche, ou si l'on n'a pas dessein de mettre du fumier pendant l'hiver; mais en couvrant le fumier, on ne peut se dispenser de *parer les vignes*. On en use autrement dans des vignes qui ont des paillots, parce qu'il n'est pas facile d'y enterrer le fumier aussi profondément que dans les pouées d'une largeur ordinaire. Quand les vignerons parent les vignes, ils ne font souvent que gratter la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent, pour ne se pas fatiguer. Cette façon ne laisse pas que d'être rude, quand on veut la donner comme il faut; car dans les labours, on ne fait que tourner & remuer la terre, au lieu que dans cette facon on l'enleve pour la porter sur la pouée qui doit être élevée & quarrée; car plus elle le sera, plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoissent pas la nécessité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croient de peu de conséquence, en ce que la vigne étant dépouillée de son fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée; cependant elle ne laisse pas de lui être avantageuse, quand elle est bien donnée, parce que la terre en hiver vaut beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui aura

été mis dans l'orne, car lorsqu'on manque à la remuer, en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au lieu de piquer en terre, montent en-haut pour chercher de la nourriture dans le fumier; & si l'on néglige de le couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la substance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne se communique à celles qui sont plus profondes.

PARAGERS : on appelle *paragers* ou *tréfonciers*, ceux qui ont des bois sujets aux droits de gruerie, tiers & danger, & on les paye au roi, à cause de la justice qu'il y fait exercer par ses officiers pour la conservation des bois; cependant on se régle suivant l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est; & même les morts-bois ne sont point sujets à ces droits, c'est-à-dire, que les *tréfonciers* prennent ou vendent les morts bois, suivant l'usage des lieux, sans en faire part, en essence ni en estimation, au seigneur de qui leurs bois relevent en *gruerie*, *tiers* ou *danger*.

PARAGUAI, arbrisseau qui croît dans quelques provinces de l'Amérique méridionale, particuliérement dans le Paraguai, dont il a pris son nom. Il ne s'éleve guères de terre de plus d'un pied & demi, a des rameaux très-foible, & des fueilles assez semblables à celles du séné. On le regarde comme une espèce de thé occidental, qui, de même que celui d'Orient, se prend infusé dans de l'eau chaude, à laquelle elle communique une couleur & une odeur assez approchante du meilleur thé qu'on prend en Europe. Il y a deux sortes de *paraguai*, l'un qui retient le nom d'*herbe de Paraguai*, & l'autre appellée *herbe camini*, elle est plus estimée & se vend un tiers plus cher que le *paraguai*, tant parce qu'elle est l'élite de toute celle qui se recueille, & qu'il y a moins de déchet, que parce qu'elle a quelque chose de plus agréable que l'autre.

PARAISONNIER ; c'est, *en terre de verrerie*, celui qui souffle les glaces de miroir. Le métier de *paraisonnier* est très-difficile à apprendre, & le travail en est très-dur; & après dix ans d'apprentissage, à peine un ouvrier est-il capable de bien souffler une glace. Aussi éleve-t-on pour cela des jeunes gens qu'on accoutume peu-à-peu au feu & au maniement du verre.

PARALYSE, fleur, dont il y a deux espèces, la simple & la double. La simple éleve sa tige, à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes, d'un blanc pâle qui se renverse par le bord des feuilles. La double est différente de la simple dans la couleur, aussi-bien que dans la figure; car outre qu'elle tire au citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres. Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au soleil, & être gouvernées comme les marguerites.

PARANGON. Les jouailliers appellent *perles parangon*, *diamant parangon*, les perles & les diamans qui se distinguent par leur grosseur, par leur beauté & par leur prix... *Parangon* se dit aussi, dans le même sens, à l'égard des rubis, des sapphirs, & des autres pierres précieuses, excellentes, qui n'ont pas de semblables.

PARANGON, *chez les imprimeurs & fondeurs de caractères*, est la deuxieme grosseur des caracteres d'imprimerie, après le gros canon & le petit canon. Il y a deux sortes de *parangon*, le gros & le petit; le gros qui est entre les deux points de *cicero* & le petit *parangon*, & le petit est celui qui est

entre le gros *parangon* & le gros romain.

PARANGON, *parmi les fleuristes*, se dit de quelques tulipes, dont voici les espèces... *Parangon d'acaste*, tulipe pourpre, & rouge cramoisi, gris & blanc... *Parangon saint-Mandé*, est une tulipe incarnat & blanc.... *Parangon Viltons*, est une tulipe rouge, tirant sur le colombin, & blanc-vif.... Quand des œillets, des anémones, des tulipes se *parangonnent*, c'est que ces fleurs auront tous les ans leurs panaches, qu'elles seront toujours les mêmes, étant toujours nettement panachées.

PARC, *en terme d'agriculture*, est une palissade mobile qu'on fait dans les champs pour enfermer les moutons qu'on mene paître, en été, dans les lieux éloignés où ils passent la nuit. Les bergers changent leur *parc* de tems en tems, pour fumer les terres, l'une après l'autre; les loups n'attaquent pas les moutons dans leur *parc*, à cause des chiens qui les gardent. Voyez *Parquer les moutons*.

PARC, est aussi un endroit clos de muraille ou de moilon, où l'on renferme du gibier, soit gros ou menu, comme sangliers, chevreuils cerfs, liévres & lapins. Les *parcs* sont ordinairement situés près des châteaux ou maisons des maîtres, à qui ils appartiennent. On comprend dans un *parc* tel nombre, telle qualité de terre que l'on veut, soit de bois taillis ou futaie, soit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'usage des terres. La clôture n'est faite que pour retenir & multiplier le gibier. Il se plaît même dans la diversité. Quand le *parc* est un peu spacieux, on y fait aussi quelques avenues, quelques allées, & couverts pour le plaisir du maître. Les plants qui doivent dominer dans un *parc*, sont les chênes, pommiers, poiriers, houx, arbousiers, genievres, & autres arbres & arbrisseaux sauvages portant fruits, dont le gibier se délecte. Il y faut aussi quelque ruisseau, ou du moins quelque mare ou endroits bas qui puissent recevoir l'eau des pluies, & rafraîchir le gibier qui en aura besoin. Dans la saison stérile, il y faut jetter pour la subsistance des grosses bêtes, des grains, des féves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui sera à bon marché. On donne aussi au menu gibier de la chicorée, des laitues, des pois, & de l'orge détrempée dans de l'eau de pluie; car les lévreaux n'aiment guères le grain sec. Pour que les bêtes sauvages connoissent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoisées, les mettre dans le *parc*, & elles y courront de tous côtés, & ameneront les autres à la pâture. Ce n'est pas seulement dans l'hiver qu'il faut leur donner un peu à manger; c'est aussi quand elles sont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas. Il est encore à propos de semer de l'orge, de l'avoine & du sarrasin, dans les plus mauvaises terres du *parc*. Ces *grains* y servent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres comme phaisans & perdrix. On chasse le gibier dans un *parc*, suivant l'envie ou le besoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, sans regarder l'âge ni la saison, hormis les tems de ponte, de couvée, & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le sanglier qu'il faut prendre en sa force & sa bonté, c'est-à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît jusqu'à cet âge, & dépérit ensuite.

PARC, se dit aussi de différens bassins ou séparations que l'on fait dans les marais salans, pour y rece-

voir & faire entrer l'eau de la mer, dont on fait le sel ; ces bassins ou parquets n'ont guères plus d'un pied de profondeur, & sont séparés les uns des autres par de petites levées de terres entre-coupées d'écluses, pour y recevoir & retenir l'eau ou l'en faire sortir. Le fond de chaque *parc* est uni & comme battu ; c'est dans ces *parcs* qu'on met aussi à parquer les huitres, & où elles s'engraissent, & prennent cette couleur verte qui les rend également délicieuses au goût, & agréables à la vue. Voyez *Parquer les huitres....* *Parc* se dit aussi des pêcheries construites sur le bord de la mer. Il y en a de deux sortes les *hauts parcs*, & les *bas parcs*. Les *hauts parcs* sont ceux qui sont tendres, de façon que le bas du filet ne touche point au sable, & qu'il en soit éloigné d'un quart de pouce au moins ; les *bas parcs* sont ceux qui sont tellement attachés aux pieux qui les soutiennent, que les rets touchent le sable, mais ne sont point enfouis. Il y a aussi des *parcs* bâtis de pierre, d'autres bâtis de bois & de filets, & d'autres nommés *bouchots*.

PARC, *en terme de chasse*, c'est où l'on fait la courre pour faire venir les bêtes noires, quand on les a mises & enfermées dans les toiles.

PARCHASSER, *en terme de chasse*, c'est chasser la bête avec les chiens courans, lorsqu'il y a deux ou trois heures qu'elle est passée, c'est ce qu'on appelle aussi *rapprocher*.

PARCHEMIN, peau de mouton, de brebis ou de chevre, préparée, dont on se sert à différens usages, particuliérement à écrire, à couvrir des livres, des regîtres & des porte-feuilles. Le *parchemin* se commence par le mégissier, & finit par le parcheminier. On appelle *parchemin en cosse*, ou *parchemin en croûte*, celui qui est tel qu'il est sorti de la main du mégissier, c'est-à-dire, qui n'a point été raturé par le parcheminier. Le *parchemin en cosse* s'envoie par les mégissiers, en paquets de trente-six peaux chacun, que l'on nomme des *bottes de parchemin*. Il s'en fabrique beaucoup en France, sur-tout en Berry, Normandie, Picardie, Poitou, Limousin, Auvergne, &c. Il s'en fait une consommation considérable dans le royaume, & des envois prodigieux chez l'étranger, comme en Flandre, en Hollande, en Angleterre, en Espagne & en Portugal ; celui qui se débite par les parcheminiers, après l'avoir raturé, préparé & marqué de leur marque particuliere, se vend ou à la botte ou au cent. La botte de *parchemin* sans être équarrée, c'est à-dire, dont les bords n'ont point été coupés sous la régle, est composée de trente-six peaux. La botte de *parchemin* équarrée, pour servir aux expéditions des chancelleries, est aussi de trente-six peaux. La botte de *parchemin* en cahiers contient dix-huit cahiers de quatre feuilles chacun, ce qui fait en tout soixante douze feuilles, ou cent quarante quatre feuillets. Les demi paux pour les chancelleries, les quarrés pour commissions, brevets & expéditions des greffiers & notaires, & ceux destinés pour quittances de l'hôtel-de-ville, de l'extraordinaire des guerres, du trésor-royal, &c. se vendent au cent en compte. Le *parchemin timbré* est du *parchemin* ordinaire raturé, préparé & équarré par les parcheminiers que les fermiers des aides de chaque généralité du royaume ont fait marquer de leur marque particuliere, portant les armes du roi, le nom de la généralité, & le prix qu'il doit être vendu, suivant qu'il est plus ou moins grand ;

c'eſt de ce *parchemin*, dont on eſt obligé de ſe ſervir dans toutes les expéditions de juſtice. La diſtribution & la vente s'en fait aux greffiers, notaires, & autres qui en ont beſoin, par des commis établis par les fermiers des aides dans des bureaux publics deſtinés à cet effet.

Les parcheminiers, à Paris, forment une communauté d'artiſans, dont les ſtatuts ſont des premier Mars 1545, 14 Mars 1550, ſous les regnes de François I, & d'Henri II: depuis ils ont été augmentés par Louis XIV, par lettres-patentes du mois de Décembre 1654. Suivant ces ſtatuts, pour être reçu maître, il faut avoir fait quatre années d'apprentiſſage, avoir ſervi les maîtres trois ans en qualité de compagnon. Deux jurés gouvernent cette communauté, & les fils de maîtres ſont exempts de l'apprentiſſage & du chef-d'œuvre.

PARCINIQUE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une anémone qui eſt toute de couleur de fleur du pêcher, & ſa peluche bien rangée. Elle eſt fort commune à Paris.

PARDAO, monnoie d'argent que les Portugais fabriquent aux Indes orientales, & qui a cours à Goa, & ſur la côte de Malabar.

PARÉ, *Cidre paré*; c'eſt celui qui a perdu ſa douceur, ſoit par artifice, ſoit à force de le laiſſer cuver.

PAREAUX. Les pêcheurs nomment ainſi de gros cailloux ronds, peſans, & percés par le milieu, qu'ils attachent de diſtance en diſtance, le long de la coulure d'en-bas du filet, qu'ils appellent une *ſeine*, afin de la parer quand ils l'ont jettée à l'eau, c'eſt-à-dire, pour en arrêter le bas-fond, tandis que le haut flotte, à cauſe des liéges qui le ſoutiennent.

PAREIRA-BRAVA, plante qui croît aux Indes occidentales, dont la racine eſt regardée, par les Portugais, comme un remede ſpécifique pour la guériſon de la pierre & de la gravelle.

PAREMENT. Les tiſſerands nomment ainſi une ſorte de colle faite avec de l'eau & de la farine, dont ils enduiſent les chaînes de leurs toiles, lorſqu'elles ſont montées ſur le métier; ce qu'ils appellent les *parer*. Ce terme n'eſt guères en uſage que dans la Picardie; ailleurs on dit ſimplement *coller la chaîne.*

PAREMENTS, ou *Triques de fagots*, en terme d'exploitation de bois de chauffage, ce ſont les plus gros morceaux de bois, dont les bucherons ont coutume de parer les fagots qu'ils font.

PARER, ſe dit des préparations que l'on donne à certaines eſpèces de marchandiſes pour les rendre plus éclatantes, ou pour les diſpoſer à faire un meilleur ſervice. Les bonnetiers parent leurs bas, les marchands & manufacturiers leurs marchandiſes, par des eaux qu'ils leur donnent, ou par la maniere de les preſſer comme aux tabis, taffetas, camelots, calamandes, &c..... Chez les corroyeurs, peauſſiers, parcheminiers, *parer*, c'eſt racler, gratter ſuperficiellement les cuirs ou les peaux avec la lunette, ou quelque autre inſtrument d'acier tranchant pour en ôter le ſurperflu, afin de les rendre plus belles, plus unies & d'une meilleure vente. Les cuirs & les peaux ſe parent ordinairement du côté de la chair.... Chez les relieurs de livre, *parer* une couverture de veau ou d'autre cuir, c'eſt en enlever avec un couteau, qu'ils nomment *couteau à parer*, ce qu'il y a de trop épais ſur les bords de cuir, afin qu'ils ſe collent plus facilement ſur le carton. On *pare* la couverture ſur un marbre ou la pierre de liais, après que la peau a été mouillée,

ratissée & coupée .... *Parer*, en terme de pêcheur, c'est tenir la seine au fond de l'eau. Voyez *Parement* ..... *Parer*, en terme de maréchal, c'est couper la corne d'un cheval avec le boutoir, pour la rendre plus unie & plus facile à y placer le fer ..... *Parer* quelques liqueurs, comme le cidre & le poiré, c'est leur ôter le goût douceâtre qu'elles ont naturellement, & leur en donner un qui approche davantage de celui du vin.

PARERE, avis & sentiment par écrit des principaux négocians d'une place sur quelques questions difficultueuses de commerce. Depuis l'éréction des chambres de commerce, dans les principales villes de commerce, les *pareres* ne peuvent avoir lieu qu'après avoir été approuvés par celle de la ville où le *parere* s'est donné. Voyez, sur cet article, le *Parfait négociant* de M. de Savari.

PAREUR; c'est un des noms qu'on donne aux maîtres foulons de draps de la ville de Paris. Voyez *Foulon* .... *Pareur* se dit aussi, dans les manufactures de lainage, de l'ouvrier qui pare les laines. Voyez *Laineur*.

PARFAIRE; ce mot, dans le négoce, signifie achever, rendre complet un compte ou une somme.

PARFAIT: une étoffe parfaite, c'est celle qui est du meilleur façonnier.

PARFAIT NÉGOCIANT: c'est celui qui entend parfaitement le négoce, le commerce, & tout ce qui y a du rapport ... Les arithméticiens appellent un *nombre parfait*, celui dont les parties aliquotes ajoûtées ensemble, font le même nombre, dont elles sont les parties. Ainsi 6 est un *nombre parfait*, parce que 1, 2 & 3, qui sont les parties aliquotes font 6.

PARFUM, senteur agréable qui flatte l'odorat. La plûpart des parfums se font ou se composent avec le musc, l'ambre gris, la civette, les bois de rose & de cédre, l'iris, la fleur d'orange, la rose, le jasmin, la jonquille, la tubéreuse, & autres fleurs odorantes. On y fait aussi entrer le storax, l'encens, le benjoin, le girofle, le maïs, & autres semblables drogues que l'on nomme communément des *aromats*. Il n'y a que les seuls maîtres gantiers qui peuvent faire le commerce des parfums, suivant un arrêt de parlement du 26 Novembre 1594. Ils vendent de la poudre pour les cheveux, des savonnettes, de la pâte pour les mains, des pastilles, eaux de senteur, essences, gants parfumés, sachets de senteur, pots pourris, &c. L'Italie, l'Espagne & la Provence sont les pays où l'on sçait le mieux parfumer.

PARIETAIRE, plante qui pousse des tiges rondes, rougeâtres, rameuses, dont les feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes; les fleurs petites, composées ordinairement de quatre étamines, soutenues par des calices de différente structure. Il leur succede une semence noire, fort petite & luisante, couverte d'une enveloppe velue, sa racine est fibreuse & rougeâtre. Cette plante est émolliente & laxative. On s'en sert beaucoup dans les lavemens & dans les demi-bains déterfifs & adoucissans. Son suc fait passer les urines, & débouche tout-à-fait les reins.

PARISIS, monnoie de compte qui se fabriquoit autrefois à Paris. Elle étoit plus forte d'un quart que la monnoie tournois, qui se fabriquoit en même tems à Tours. La *livre parisis* étoit de vingt-cinq sols, & la livre tournois de vingt sols.

PARLEMENT. Dans les premiers tems de la monarchie, & jusqu'à

la fin du treizieme siécle, les *parlemens* étoient des assemblées composées des principaux seigneurs de l'état que nos rois convoquoient annuellement dans les lieux qu'ils jugeoient à propos d'indiquer. Ces assemblées duroient sept semaines ou deux mois, on les nommoit *champs de Mars* ou *de Mai*, parce qu'elles se tenoient dans l'un ou dans l'autre de ces mois-là : on les nomma depuis *parlemens*, terme qui signifie l'objet qu'elles se proposoient de traiter dans les affaires importantes qui étoient agitées ; c'étoit-là qu'on traitoit de la paix & de la guerre, des alliances, & de toutes les affaires d'état & de justice. Le plus grand nombre des historiens fixe l'époque de l'établissement du *parlement* de Paris à l'année 1302, quelques-uns à 1298, d'autres à 1300, d'autres à 1304. Quoi qu'il en soit, il conserva le nom de *parlement* donné à l'assemblée générale, dont ses membres furent tirés ; & il fut institué pour tenir les séances à Paris où il fut rendu sédentaire.

PARLOIR-AUX-BOURGEOIS; c'étoit anciennement, à Paris, ce qu'on nomme présentement l'*hôtel-de-ville*, c'est-à-dire, où les officiers municipaux tenoient leur jurisdiction, & terminoient les différends qui survenoient entre les bourgeois, en fait de police & de négoce. Ce *parloir* étoit près de la porte Saint-Jacques.

PARMESAN, fromage qui vient d'Italie, & qui se fait à Lody. Voyez *Fromage*.

PARMESANE ; nom d'une anémone qui porte de grandes feuilles blanches, à fond rouge. Sa peluche est de couleur rose, incarnat, & de feuille-morte jaunâtre.

PAROIR, outil avec lequel les ouvriers en cuirs parent ceux qu'ils préparent.

PAROIRE, autre outils tranchant, fait en fer de pique, avec lequel les chauderonniers grattent & nettoyent le dedans des marmites, casserolles, &c. Voyez *Grattoir*.

PAROIS, *en terme des eaux & forêts*, se dit de plusieurs arbres qui sont marqués seulement du marteau de l'arpenteur entre des pieds corniers qui séparent les bois de différens propriétaires ; ou les différentes coupes d'un bois. Le *pied cornier* est celui qui est aux angles & extrémités de la vente ; les *tournans* sont ceux qui sont aux angles rentrans : on n'ose toucher aux arbres de *parois* qui séparent un bois d'avec un autre bois, ou une coupe d'avec une autre coupe.

PARONYCHIA, plante d'un très-bel aspect, qui pousse des tiges nouées, couchées à terre, garnies de feuilles semblables à celles de la *renouée*, mais plus courtes. Sa fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice en bassin, recoupé en cinq parties, terminées par une maniere de capuchon. Il lui succede une semence enfermée dans une capsule relevée de cinq côtes ; sa racine est ligneuse, blanche, assez grosse & longue ; cette plante est astringente.

PARPAYOLLES, petite monnoie de Milan, qui a cours dans presque toute l'Italie, & qui vaut environ dix huit deniers de France.

PARQUER DES MOUTONS ; c'est leur faire passer la nuit dans les champs, dans un parc fait de claies, que l'on transporte où l'on veut. On *parque* pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable, verger, pâtis, ou même prairie, quand elle n'est point marécageuse. Le fumier de mouton communique à la terre des sels de fécondité, qui la raniment ; & les brebis qui ne parquent que pendant des nuits douces, ne se

trouvent que mieux du changement de gîte. Ce *parc* où l'on fait coucher les bêtes à laine, n'est autre chose qu'un quarré grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme dans de grandes claies posées contre des pieux, & soutenues en-dehors par des piquets. Pour faire ces claies, on prend de petites perches, & l'on choisit les plus droites & les plus grosses pour en faire des *montans*. On les met à un bon pied de distance l'un de l'autre. On croise les petites perches sur les montans, en commençant par le bas; & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vuide d'un demi pied, & on recommence au-dessus à entrelacer les perches sur les montans, jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a aussi ordinairement sept pieds de longueur, parce qu'on prend des perches de cette longueur. On peut les faire plus longues, en mettant des perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laissé est l'endroit où l'on pose les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage : on a soin de les lier fortement avec de bonnes harres ou avec de l'osier. On fait des claies autant que l'on juge en avoir besoin, selon l'étendue du *parc* & le nombre des bestiaux. Quand les claies sont faites, on les voiture dans le lieu que l'on veut *parquer*, & là on fiche d'abord des pieux en terre d'espace en espace, en formant le plan du quarré, dans lequel on veut enfermer le troupeau. On met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre fiches qu'aura le *parc*. On dresse ces claies en longueur tout le long des pieux, ensorte que si le premier est en dedans du parc, le second est en-dehors. On continue ainsi jusqu'à ce que les autres faces soient garnies; alors, pour mieux soutenir les claies, on les appuie en-dehors avec des piquets de six pieds en six pieds, mis en contre fiche, & arrêtés à un des montans, à l'endroit de la claie qui n'est point entrelacée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet; c'est ce qui tient les claies en état. On laisse la derniere claie à un coin du parc, sans être appuyée pour servir d'entrée au troupeau.

Le berger a soin de s'y enfermer le soir, quand il s'y retire, & de bien assurer cette derniere claie. Quand on a fait ainsi un premier parc, on en dresse un second tout auprès, ensorte qu'un des côtés du premier sert de cloison au second. On dresse ainsi deux *parcs*, quand on a bien des terres à *parquer*, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer, car on les passe alternativement de l'un dans l'autre pour fumer plus de terre bien vîte; & ce changement se fait, si l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles sont longues. On laisse le troupeau dans le premier *parc* jusqu'à minuit, puis on le fait passer dans l'autre, où on le laisse jusqu'à ce que le soleil ou l'air ait dissipé la rosée qui est très-préjudiciable à ce bétail, quand il paît l'herbe qui en est mouillée. Les bergers qui *parquent* font une cabane soutenue sur des roulettes qu'ils conduisent là où ils veulent. Elle leur sert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons, contre l'insulte des loups; c'est hors du *parc* qu'un berger se place avec sa cabane roulante & ses chiens. On *parque* depuis la

S. Jean, jusqu'à la S. Denis, ou la S. Martin, & plus tard, selon que la saison & le climat le permettent. Pendant tout le tems que les brebis *parquent*, le berger doit avoir soin de les traire le soir, afin que le lait ne soit point perdu. Si c'est un pâtis ou pré qu'on *parque*, il n'y a aucune façon à y faire, ni devant, ni après le parquage; mais quand c'est une terre à labour ou à verger, il faut qu'elle ait eu deux ou trois façons avant que d'y *parquer*. Le fumier y pénétre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins; & lorsque le *parc* est retiré du champ & du verger, il faut y donner aussi-tôt un leger labour, afin que les sels de l'engrais que les moutons y ont laissés, ne se dissipent point.

PARQUER LES HUITRES; c'est les laisser quelque tems dans les *parcs* des marais salans, pour s'y engraisser & y prendre cet œil verd qui fait une des bonnes qualités de ce poisson testacé.

PARQUET, *en terme de menuiserie*, est un assemblage de piéces de bois qui sont en compartiment sur le plancher d'en-bas, dans les chambres & dans les cabinets, & qui le couvrent tout entier...... *Parquet*, au palais, est l'espace qui est enfermé par les siéges des juges, & par le barreau où sont les avocats....... *Parquet* se prend aussi pour le lieu où les gens du roi, de quelque compagnie supérieure ou subalterne, tiennent leur séance.

PART; c'est, *en terme de commerce*, l'intérêt, la portion qu'on a dans une société, dans une manufacture, une compagnie de commerce, une entreprise, &c. .... *Part*, s'entend aussi d'un feuillet de papier, opposé à celui où l'on écrit actuellement. Les teneurs de livres, ou ceux qui dressent des comptes, en portant l'arrêté du *folio recto* qu'ils viennent de finir, mettent ordinairement au *folio verso* qu'ils recommencent; *pour le montant d'autre part*..... On appelle *quote-part* la portion que des associés doivent porter du gain ou de la perte, suivant qu'ils ont chacun dans la société.

PARTAGE, parmi les marchands, est une division qui se fait de marchandises ou argent du produit de ces marchandises entre les intéressés dans le commerce d'icelles.

PARTERRE; c'est la partie du jardin, découverte, où l'on entre, en sortant du corps du logis. Les *parterres*, suivant les différentes figures ou formes qu'on leur donne pour être beaux, ne doivent être chargés que d'une broderie légere; mais pour vouloir rendre un *parterre* trop leger, il ne faut pas l'amaigrir de maniere que le tableau qu'il contient paroisse tout dégarni de broderie: ce qui opere un mauvais effet à la vue. Il faut aussi ne pas rendre un *parterre* trop confus; car on seroit obligé tous les trois ou quatre ans, de les faire arracher, à cause des traits de buis qui se confondent l'un dans l'autre. On compte, dans le jardinage, plusieurs sortes de *parterres*; sçavoir un *parterre de broderie*, il frappe agréablement la vue; un *parterre à l'angloise*, ainsi appellé, parce que la mode en vient d'Angleterre. Un *parterre de compartiment* est un *parterre de piéces coupées*.

Le *parterre de broderie* n'est estimé qu'autant que le bon goût régne dans le dessein qu'il représente. On mêle quelquefois, parmi les massifs chargés de gazon dans le milieu, & détachés du buis par quelque sable ou ciment, des enroulemens de plate-bandes de fleurs; c'est la mode aujourd'hui de varier

les *parterres en broderie* avec des sables de diverses couleurs; mais cette invention oblige à changer ces sables de tems en tems, parce que les couleurs s'en passent, & que la terre s'y mêle; ces sortes de *parterres* ne conviennent qu'à des jardins de ville. Il faut, à la campagne, quelque chose de moins éclatant, & qui dure davantage. Les *parterres* à massifs, ou à pièces découpées entieres, garnies de marguerites & de statices, brillent beaucoup; mais l'usage n'en doit être approuvé que dans les petits jardins de ville, ou ceux de moyenne grandeur. Cet ornement est trop ajusté pour les jardins de grande étendue; il y faut moins d'affectation, pour en donner une grande idée. Un *parterre*, toujours proportionné au bâtiment pour lequel il est fait, doit être deux fois plus long que large. Les tableaux, lorsqu'ils sont longs, ont meilleure grace que lorsqu'ils sont quarrés & oblongs. Quelquefois on est obligé de s'en tenir à cette figure, le terrein ne permettant pas qu'on fasse autrement. Quand un *parterre* est spacieux, on le doit couper par des gazons, coquilles de gazon & des cartouches, afin d'interrompre les traits de rainceaux qui seroient trop longs, & par conséquent désagréables. Les naissances des piéces qui composent la broderie, doivent sortir d'un endroit bien choisi, sans les confondre l'une avec l'autre : on tire souvent ces naissances des enroulemens; elles partent quelquefois d'un culot, & quelquefois d'une volute, ou de quelque autre lieu qu'on juge le plus convenable pour cela. Ce n'est plus la mode de mettre des ifs dans les *parterres* : on en a aussi exclus les arbrisseaux, parce qu'on a prétendu, & cela est vrai, que ces plants offusquoient trop un *parterre*, & qu'ils en déroboient aux yeux une partie de la beauté; c'est pourquoi on ne laisse monter ces ifs, qu'à trois ou quatre pieds de haut. Les *parterres à l'angloise* ont leur agrément particulier, quoiqu'ils soient les plus simples & les moindres de tous; mais ils ne laissent pas d'avoir un peu d'invention dans les différens compartimens dont ils sont composés. On fait de ces *parterres* sans buis; alors il faut observer de semer épais les bords de chaque piéce, afin qu'elles se détachent sans confusion, les unes des autres, par le sable qui est entre-deux; d'autres tracent ces compartimens avec du buis, & les remplissent de gazon, ayant soin de les détacher du buis par un petit sentier d'un pied ou d'un pied & demi, garni de sable de telle couleur qu'on veut.

La mode est presque passée des *parterres* en découpés; cependant on en voit chez des particuliers curieux en fleurs, & qui aiment mieux en voir telles piéces bien garnies, selon les saisons, que la plus belle broderie qu'il y ait. Ces *parterres* ont leur mérite, & on auroit tort de les supprimer.

Les *parterres* de compartimens sont ceux dont le dessein se répete par symmétrie, tant en-haut, qu'en-bas, & par les côtés. On charge ces *parterres* de broderie légere, de massifs, piéces de gazon, enroulemens, & de plates-bandes. Ces *parterres* ont assez d'agrémens, quand ils sont bien entendus & bien entretenus. Il y a encore le *parterre* d'eau, qui est un compartiment formé, ou par plusieurs bassins de diverses figures, avec jets ou bouillons d'eau, comme à Chantilly, ou par un ou deux grands bassins, comme au devant du château de Versailles.

PARTICIPATION, (Société en) espèce de société que deux, trois ou

ou quatre négocians sont ensemble pour quelques négociations en banque. Quelquefois elles ne sont que verbales, & quelquefois elles se font par lettres missives. Voy. *le Manuel des négocians*, imprimé à Lyon 1762.

PARTICIPE, *en terme de finances*, est celui qui, secrétement, a part dans un traité, ou dans une ferme du roi ..... *Participe*, en terme de commerce de mer, est celui qui a part au corps d'un vaisseau marchand. On l'appelle, sur l'océan, *co-bourgeois*.

PARTIES; ce sont, dans le commerce, tant en gros qu'en détail, aussi-bien que parmi les artisans & ouvriers, les mémoires de fournitures & de marchandises, ou d'ouvrages qu'on a fait pour quelqu'un. Il faut arrêter, aux *parties*, les sommes reçues à compte, afin de les déduire de la somme totale de l'arrêté des *parties*. Les *parties* des marchands ou ouvriers, conformément aux articles 7 & 8 du titre 1 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, doivent être arrêtées dans l'an, après la délivrance des marchandises pour les uns, & de six mois, de la délivrance des ouvrages, pour les autres, sans quoi on peut se servir contre eux de la *fin de non-recevoir* ... *Parties arrêtées*; ce sont les mémoires au bas desquels, ceux à qui les marchandises ou ouvrages ont été livrés & fournis, reconnoissent qu'ils les ont reçus, & promettent d'en faire le payement. *Parties simples*, *parties doubles*, se disent des manieres différentes de tenir les livres de commerce, & de dresser des comptes ..... *Parties aliquotes*, est un terme d'arithmétique, qui signifie les *parties* de quelque tout que ce soit, qui sont contenues plusieurs fois en icelui, & qui peuvent se diviser à *parties égales*, sans qu'il y ait de reste; 2 est une *partie aliquote de* 8. Il y est compris quatre fois; 16 est un nombre composé de quatre *parties aliquotes*, dont chacune est 4; ou de deux *parties aliquotes*, dont chacune est 8. Tous les nombres impairs n'ont point de *parties aliquotes* ..... Une *partie aliquante* est celle qui, étant prise plusieurs fois avec une de ses *parties aliquotes*, compose le tout; 8 est une *partie aliquante* de 20, & *aliquote* de 24; car 8 étant pris deux fois avec 4, qui est une des *parties aliquotes* fait 20, & étant pris trois fois, il fait 24.

PARTIR: on dit, en termes de carrier, faire *partir la pierre*, pour dire, la séparer & l'ouvrir avec les coins de fer & les pomelles.

PARTITEUR, *terme d'arithmétique*, qui signifie *diviseur*. Dans la régle de division, on met le *partiteur* ou *diviseur* au-dessous du premier nombre à diviser, avec une barre entre eux deux.

PARTITION; c'est la derniere des quatre premieres régles d'arithmétique. Cette régle se nomme plus ordinairement *Division*. Voyez *ce mot*.

PAS, *en terme de tisserand*, est le passage du fil dans la lame; être *hors de pas*, c'est prendre un fil pour un autre, ou en échapper un sans le prendre ... *Pas*, *en terme de cartier*, signifie chaque tour que le gros cable fait sur l'arbre de la roue d'une carriere .... *Pas-dur*, chez les fabriquans gaziers, est la partie de leur métier où répond une des trois marches. Il sert à foncer la soie, c'est-à-dire, à la baisser. Il est appellé *pas-dur*, parce qu'il est le plus pesant & le moins facile à faire mouvoir.

PAS, mesure pour arpenter les terres: on s'en sert dans les isles Antilles françoises. A la Martinique, elle est de trois pieds & demi; & à la Guadeloupe, de trois pieds.

PAS, planter la *vigne au pas*; voici comme cela se fait. Sur un alignement tiré au cordeau, le vigneron fait d'abord, avec la pioche, un trou capable de contenir le chapon ou la crossette qu'il lui destine; puis quand ce chapon est posé, il met un pied dessus, tandis que portant l'autre à un pied & demi environ de celui qui tient le chapon, il fait, près du dernier pied porté, & sur ce même alignement, un autre trou pour y mettre un autre chapon, après que, de la terre de ce dernier trou, il en a rempli le premier fait; & c'est ainsi qu'il travaille jusqu'au bout de son alignement.

PAS-D'ANE, plante qui pousse de sa racine, six ou sept feuilles, grandes, presque rondes, anguleuses, vertes par-dessus, cotonneuses & blanches par-dessous. Il en sort aussi plusieurs tiges rougeâtres, accompagnées de petites feuilles fort différentes des premieres; car elles sont longues, pointues, & rangées alternativement. Chaque tige soutient une fleur radiée, jaune, qui s'épanouit à l'entrée du printems, avant que les feuilles paroissent. Sa racine est menue, blanche, s'étendant de côté & d'autre sous la terre. Ses feuilles & ses fleurs sont adoucissantes, très-propres pour les maladies de la poitrine qui sont causées par des sérosités âcres & salées. On en fait fumer les feuilles aux asthmatiques, de même que l'on fume celles du tabac.

PASSAGE, *Droit de passage*, est une imposition que quelques princes ont mis & font percevoir dans certains endroits resserrés soit par mer, sur les voitures, vaisseaux & marchandises qui sont obligés d'y passer. Le *passage* du Sundt qui communique de la mer Germanique à la mer Baltique, est un des plus fameux de l'Europe. Les droits en appartiennent au roi de Danemarck, & se perçoivent à Cronembourg, ou à Elseneur. On nomme aussi *droit de passage*, ce que l'on paye pour le transport par mer des marchandises ou des personnes. Voyez *Nolis*, ou *Fret*.

PASSAGE, chez les ouvriers en cuir, se dit de la préparation que l'on donne aux peaux, en les passant en diverses drogues pour les rendre maniables, & propres à différentes sortes d'ouvrages.

PASSAGE. *Faucon de passage*; c'est une des dix espèces de faucons.

PASSARILLES, raisins secs qui se préparent à Frontignan. On les envoie dans de petites boëtes de sapin. Ils sont estimés dans le royaume & chez l'étranger.

PASSE, excédent qu'une chose a plus qu'une autre, ou supplément qu'on met pour égaler deux choses inégales. On le dit aussi de la monnoie que l'on y met à part dans un morceau de papier dans chaque sac de mille livres. Elle se monte ordinairement à quinze sols, & par ce moyen on retient les droits du sac, qui sont de cinq sols... *Passe*, chez les teinturiers, se dit de la derniere façon qu'on donne à certaines couleurs, en les *passant* légérement dans une cuve de teinture. On donne une *passe* de cochenille aux gris tannés.

PASSÉ, PASSÉE, se dit d'un habit, d'une étoffe qui n'a plus son premier lustre & sa premiere beauté. Quand une marchandise n'est plus de vente, on dit que la mode en est passée.

PASSE-AVANT; c'est un billet ou acquit des bureaux des fermes, qui permettent aux marchands de transporter leurs marchandises plus loin, soit après en avoir payé les droits, soit pour marquer qu'il les faut payer à un autre bureau.

PASSE-DEBOUT, acquit que

les commis des douanes & bureaux des entrées donnent aux marchands & voituriers pour les marchandiſes qui doivent ſeulement traverſer le royaume, ou ſeulement quelques provinces & quelques villes, ſans y être déchargées.

PASSE-FLEUR, plante qui eſt une eſpèce de lychnis. On la cultive dans les jardins. Voyez *Lychnis.*

PASSE-MUSCAT, nom de l'une des quatre eſpèces de muſcat. Voyez *Muſcat.*

PASSE-MUSQUÉE, ou *Muſcat long*, autre eſpèce de raiſin.

PASSE-PARTOUT, eſpèce de grande ſcie, dont les dents ſont fort entr'ouvertes & détournées, & qui n'a que deux morceaux de bois à chaque bout, pour lui ſervir de bras. Les bûcherons, & ceux qui débitent le bois dans les forêts, s'en ſervent à ſcier les plus gros arbres.

PASSE-PERLE; c'eſt un fil de fer très-fin, qui ſert à faire des cardes. Il fait partie des marchandiſes que les Ligournois tirent de Hollande.

PASSE-PIERRE, plante bonne en ſalade. Voyez *Perce-Pierre.*

PASSE-PORT, ordre donné par le Souverain, ou par celui qui a pouvoir de lui pour la liberté & la ſûreté des perſonnes, hardes & marchandiſes de ceux en faveur de qui il eſt expédié; c'eſt auſſi une permiſſion que le prince accorde de faire entrer dans ſes états, ou d'en faire ſortir des hardes, meubles & marchandiſes, ſans en payer les droits; c'eſt de ces ſortes de *paſſe-ports* que l'on expédie aux ambaſſadeurs & miniſtres, pour leurs hardes, meubles & équipages...... *Paſſe-port* eſt encore la licence que les marchands & autres perſonnes obtiennent de faire entrer ou ſortir, en payant néanmoins les droits, les marchandiſes eſtimées de contrebande, & déclarées telles par les ordonnances & tarifs... Le *paſſe-port* s'accorde aux amis, & le *ſauf-conduit* aux ennemis; l'uſage cependant l'emporte. *Paſſe-port* ſe dit également pour l'ami & pour l'ennemi.... *Paſſe port*, en terme de commerce de mer, ſignifie auſſi ce qu'on nomme autrement. *congé.*

PASSE-ROSE, plante qui eſt la même que *paſſe-fleur.*

PASSE-ROSÉE, tulipe rouge & blanche.

PASSE-TUILLOISE, tulipe colombin clair, colombin obſcur, & blanc ſale.

PASSE-VELOURS, plante autrement appellée *amaranthe.*

PASSE-ZABLON, tulipe d'un beau pourpre, violet & blanc.

PASSÉE. Les mégiſſiers appellent une *paſſée* deux douzaines de peaux de mouton qu'ils plongent tout d'un coup dans une eſpèce de grande huche, remplie d'une mixtion, propre à lui faire prendre le blanc..... *Paſſée*, chez les baſſe-liſſiers, eſt l'aller & le venir de la flûte qui leur ſert de navette, entre les fils de la chaîne de leur ouvrage, levés ou baiſſés, par le moyen des marches, des lames & des liſſes.

PASSEMENT. Voyez *Dentelle.*

PASSEMENTER; c'eſt garnir un habit ou un meuble de *paſſement.*

PASSEMENTIER, ouvrier & marchand qui fait & qui vend des paſſemens ou dentelles, des guipures, campanes, crépines, houppes, treſſes, ganses, lacets, aiguillettes, cordons de chapeau, boutons, cordonnet, &c. Les *paſſementiers*, à Paris, forment une communauté, dont les nouveaux ſtatuts ſont de 1653. Pour y être reçu maître, il faut avoir fait cinq années d'apprentiſſage, & avoir ſervi les maîtres en qualité de compagnon pendant quatre ans. Il y a, à Amiens, des *paſſementiers*, ouvriers maîtres, qui compoſent une petite communauté. Ils font des rubans ou rou-

leaux de laine en blanc, pour ensuite être teints dans les couleurs que veulent les marchands qui en font négoce.

PASSER, terme usité pour désigner les apprêts qu'on donne à plusieurs sortes de marchandises. On dit *passer* les soies, les laines, les fils, ou les étoffes en différentes teintures, pour exprimer qu'on les met dans des cuves pleines de drogues propres à les teindre.... *Passer les cuirs en suif*, en huile, en alun, en sumac; c'est leur donner les apprêts dont ils sont susceptibles..... *Passer par la calandre*; c'est mettre les étoffes qu'on veut moirer sous les plaques de la machine propres à leur donner cette façon.

PASSER, a encore, dans le commerce, différentes significations. Il signifie quelquefois la réception à la maîtrise de quelque corps ou métier. En ce sens: on dit, Il vient de se faire *passer* maître horloger.... En terme de banquier, *passer son ordre*, signifie l'endossement que l'on met au dos d'une lettre de change..... *Passer* des marchandises en fraude, ou les *passer en-haut*, comme on dit en Espagne, c'est les faire entrer ou sortir, sans en payer les droits..... *Passer* se dit aussi du cours des monnoies, dans le commerce; & l'on dit: Telle monnoie passe pour telle somme.

PASSERAGE, plante à larges feuilles, qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes & rameuses. Ses feuilles sont longues, larges, finissant en pointe, semblables à celles du citronnier, mais plus grandes, lisses, grasses, d'un verd obscur, rangées alternativement, dentelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux sommités des tiges & des branches. Elles sont en grand nombre, petites, blanches, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Il leur succede un fruit en forme de fer de pique, divisé en deux loges, remplies de semences; sa racine est grosse comme le doigt, blanche, d'un goût âcre; cette plante est anti-scorbutique, stomacale, propre pour l'affection hypocondriaque. On applique sa racine pilée avec du beurre sur les endroits où la goutte se fait sentir. Il y a plusieurs espèces de *passerage*.

PASSERIE; c'est une convention de commerce qui s'observe, même en tems de guerre, entre les François & les Espagnols qui habitent les frontieres de deux royaumes du côté des Pyrénées. Il leur est permis, en tout tems, de négocier ensemble, par les passages de ces montagnes, exprimés dans la convention.

PASSETS, ou RAYONS; ce sont, dans les boutiques & magasins des marchands, des espèces d'armoires où ils placent leur marchandises en bon ordre, chacune selon son espèce & sa qualité, comme les draps avec les draps, les satins avec les satins, &c.

PASSEUR D'EAU; ce sont, à Paris, des bateliers établis par les prévôt des marchands & échevins, pour passer les bourgeois & autres particuliers, avec leurs hardes, marchandises, d'un rivage à l'autre de la Seine; ces bateliers composent une espèce de communauté qui a ses statuts, les apprentifs font chef-d'œuvre. Par des lettres-patentes obtenues sur la fin du dix-septieme siécle, ils sont qualifiés maîtres officiers *passeurs d'eau*.

PASSIVE. *Dette passive*, est une somme que l'on doit à quelqu'un.

PASSOIRE, ustensile de cuisine; c'est un vaisseau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous, qui sert à passer les choses liquides, dont on a besoin. Il y a aussi

des *passoires* de terre qui sont très-propres.

PASTEL, ou GUEDE, drogue qui sert aux teinturiers pour teindre en bleu. Le *pastel* vient d'une graine qu'on seme, tous les ans, au mois de Février, ou au commencement de Mars. Cette graine produit une plante, dont les feuilles sont semblables à celles du plantain. Elle croît, & se cultive en Languedoc, dans les diocèses de Toulouse, S. Papoul, Mirepoix, Lavaur & Alby. On en seme aussi aux environs de Geneve, qui réussit très-bien. On fait ordinairement quatre récoltes par an de la feuille de cette plante, quelquefois cinq ou six. On n'estime que les quatre premieres récoltes; la premiere est la meilleure, & ainsi successivement. Le *pastel* qui se fait de la cinquieme est très-foible; celui de la sixieme est absolument mauvais: on le nomme *marouchin*. Quand la feuille du *pastel* est mûre, & qu'on la cueille, on la laisse flétrir quelque tems, avant que de la mettre sous la roue pour la piler, & cela exprès pour la mûrir davantage, & lui ôter une partie de son suc huileux qui pourroit nuire au *pastel*. Après que ces feuilles ont été pilées & moulues, on les laisse huit ou dix jours en piles, & ensuite on les réduit en espèces de boules, semblables à des petits pains, appellés *coques* ou *coquagnes*. On les met sécher à l'ombre sur des claies, jusqu'à ce qu'on veuille mettre le *pastel* en poudre. On le rompt avec des masses de bois, on le mouille avec de l'eau croupie; & après l'avoir d'abord bien remué & mêlé, on continue de le mêler pendant quatre mois, environ quarante fois, après quoi, il est en état d'être emballé & employé dans la teinture. Le *pastel* vieux est le meilleur, on le peut garder dix ans entiers. Une forte couleur de *pastel* est d'un bleu foncé, presque noir, & est la base de tant de sortes de couleurs, que les teinturiers ont une échelle qui leur sert à composer les différentes nuances du *pastel*, depuis la plus claire jusqu'à la plus obscure ..... Il y a une autre espèce de *Pastel*, appellé *bour* ou *bourdonnaine*. Il est un *pastel* bâtard, bien différent du véritable. Leurs graines, à la vérité, se ressemblent, mais non pas la feuille, celle du bon *pastel* étant unie & sans poil, & le bâtard ayant la feuille velue ...... La *vouede*, qui croît en Normandie, est une espèce de *pastel*, dont on se sert aussi pour teindre en bleu. Le *pastel sauvage* est encore une quatrieme espèce de *pastel*, dont les feuilles sont plus grandes que celles du *pastel* cultivé, & fort semblables à celles de la laitue.

PASTEL D'ÉCARLATE, nom qu'on donne à la poudre qui se trouve dans la graine d'écarlate, quand elle est nouvelle ..... On nomme aussi *pastel* de certains crayons de toutes couleurs, faits de diverses sortes de terres réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Les peintres font des ouvrages avec ces crayons, qu'on appelle *pastel*.

PASTILLE, composition séche, qui rend une bonne odeur, lorsqu'on en brûle dans des cassolettes. Il y a des *pastilles de bouche* qu'on mange pour se rendre l'haleine douce.

PASTOURELLE, sorte de poire de la grosseur & de la figure, à-peu-près, du saint-Lezin, ou du beau rousselet; la queue est courbée, point enfoncée, médiocre dans la grosseur & longueur; la peau est plus rude que douce; le coloris d'un côté est d'un jaune blanchâtre, couvert de placards roux; & de l'autre il est teint, si peu que rien. La chair en est fort tendre &

fort beurrée, n'ayant ni marc ni pierre; mais son eau aigrelette ne plaît pas à tout le monde. L'arbre qui porte ce fruit vient bien dans les jardins, dont le fond est un peu gras & froid.

PASTRAMA; nom qu'on donne, à Constantinople, au bœuf salé.

PATAC, monnoie d'Avignon qui vaut environ deux deniers tournois.

PATACA, nom que les Portugais donnent à la piastre, qui est la piéce de huit d'Espagne, & l'évaluent à sept cent cinquante rès environ.

PATACH, cendre provenant d'une herbe qu'on recueille aux environs de la mer Noire, & qu'on emploie à faire le savon.

PATACHE, bateau couvert que les fermiers, des droits du Souverain tiennent à l'entrée des ports de mer & sur les rivieres qui traversent les villes, & où résident les commis, chargés de la perception de ces mêmes droits. Tous les bâtimens & bateaux qui entrent dans les ports & rivieres, sont obligés d'y aborder pour subir la visite de leur contenu, y faire leurs déclarations & y acquitter les droits.

PATAGON, monnoie de Flandre, qui a eu plusieurs valeurs. Ceux d'aujourd'hui sont évalués à environ trois livres de Geneve, & à cinq livres de France.

PATAR, monnoie qui a cours en Flandre, & dans les Provinces-Unies; elle est réelle & de compte. On l'évalue à deux deniers de gros.

PATE, farine pétrie & préparée pour faire du pain. Voyez *ce mot*.

PATE, se dit aussi de la farine que les cuisiniers-pâtissiers préparent pour faire diverses piéces de four, soit avec de la viande, comme les grands & petits pâtés, les godiveaux, les tourtes de pigeons, & de béatilles, soit avec des fruits, de la crême, des œufs & du sucre, comme les tourtes de confitures, gâteaux, biscuits, tartelettes, échaudés, &c.

PATE; dans la papeterie, est cette espècé de bouillie qui provient des vieux chiffons, ou vieux morceaux de toile .... *Pâte molle*, c'est, en Hollande, une espèce de fromage, gras & mollet, qui s'appelle aussi *côte blanche* ..... Les cordonniers appellent aussi *pâte*, cette colle de seigle, dont ils se servent pour coller les cuirs des patons avec l'empeigne de leurs souliers & autres ouvrages de cordonnerie ... *Pâte*: on donne ce nom dans les moulins à poudre, à la composition qui résulte de mélange du soufre, du salpêtre, & du charbon mêlés avec de l'eau .... Dans l'Amérique espagnole, on donne le nom de *pâte* aux barres d'argent que l'on trouve le secret de faire sortir du royaume, sans être quintées, c'est-à-dire, sans avoir reçu la marque du roi d'Espagne. Ces *pâtes* sont marchandises de contrebande; ce qui n'empêche pas qu'on n'en fasse un commerce considérable, vu le bénéfice immense qu'on en retire.

PATÉ, piéce de four, & ouvrage de pâtisserie, consistant en une pâte cuite, & qui renferme de la viande & autres ingrédiens. Il s'en fait que l'on mange chauds & que l'on sert pour entrée, & d'autres que l'on mange froids, & que l'on sert en entremets .... On appelle *pâté de veille*, celui que certaines communautés d'arts & métiers sont en usage de donner aux compagnons & apprentifs à l'approche de l'hiver, c'est-à-dire, lorsqu'ils commencent à travailler à la chandelle ... *Pâté de cheveux*; ce sont quantité de cheveux fortement roulés sur des espèces de petites bobines, pour leur donner la frisure, que les perru-

quiers enferment dans de la pâte faite avec de la farine de seigle, & à laquelle ils font donner à-peu-près les trois quarts de cuisson.

PATELET ou VALIDE, morue verte, qui tient le cinquieme rang dans le triage que l'on fait, en Normandie, de diverses sortes de morues.

PATENOTRERIE, marchandise de chapelets. Ceux qui font les grains de chapelets, les enfilent & les vendent, sont appellés *patenôtriers*. Il y a, à Paris, trois communautés de *patenôtriers* : les premiers sont les *patenôtriers* en jaie, ambre & corail : les seconds, les *patenôtriers* en bois & en corne : les troisiemes, les *patenôtriers boutonniers* d'écaille & verre. Ces derniers ont été réunis aux verriers, par arrêt de l'année 1706; les premiers ont été érigés en communauté par lettres-patentes de Charles IX, en 1569 : le tems d'apprentissage a été fixé à trois ans & demi.

PATENTES de Languedoc, droit qui se leve à Bourdeaux sur plusieurs sortes de marchandises, en vertu d'un ancien tarif, renouvellé en 1682. On nomme aussi ce droit la *foraine*.

PATEQUE ou *Melon d'eau*, espèce de citrouille très-commune dans les pays chauds, & qui est un fruit très-rafraîchissant.

PATIENCE, plante fort commune, dont les feuilles sont faites comme celles de l'oseille ordinaire, mais beaucoup plus longues. Sa racine est grosse, longue comme le doigt, jaune, d'un goût amer. Elle croît dans les lieux incultes. Outre cette *patience* commune, il y a la *patience* rouge, appellée autrement *sang de dragon*, & la *patience des jardins*, connue sous les noms de *rhapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des moines*. Toutes les trois sont vivaces.

La premiere se cultive dans les jardins : on la mêle avec l'oseille, & d'autres plantes potageres. Peu de personnes en font usage. On s'en sert en médecine, & sa racine est laxative & apéritive. Elle est bonne pour l'hydropisie, pour les pâles couleurs, la jaunisse, &c.

La seconde espèce, semblable à la précédente, en quelque chose, a la feuille plus courte & traversée de quantité de nervures rouges, d'où il sort, quand on les rompt, un suc rouge comme du sang. On la mêle, comme la précédente, avec les autres herbes potageres; & ceux qui ont besoin d'avoir le ventre lâché, peuvent en faire usage. Elle entre dans les bouillons émolliens & rafraîchissans. Sa graine fortifie, resserre & calme les douleurs.

La *patience des jardins* donne une racine longue, épaisse, garnie de plusieurs fibres, brune en dehors, & jaune en dedans. Sa tige monte jusqu'à la hauteur d'un homme. Elle porte des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi. Elle a des fleurs sans pétales, à étamines, semblables à celles de l'oseille. Cette plante a les vertus de la rhubarbe. Elle croît naturellement sur les montagnes, & on la cultive dans les jardins. Sa culture n'est pas différente de celle des autres, c'est-à-dire, qu'on les cultive toutes trois au mois de Mars. On y apporte les mêmes soins qu'à l'oseille. Leur graine se cueille au mois d'Août, quand les tiges sont séches, & que la graine commence à se détacher. On peut les conserver pendant deux ou trois ans.

PATIS, grands herbages où l'on mene paître les bestiaux, & où on les met en engrais. Il s'entend encore de certains endroits garnis d'arbres, plantés par ordre exprès, avec de grands tapis de gazon, pour servir de promenade.

PATISSIER, ouvrier qui fait & vend la pâtisserie. Leur communauté est très-ancienne. Le tems d'apprentissage est de cinq ans.

PATOLES, piéces d'étoffes de soie, peintes de diverses figures, longues d'environ quatre aunes, sur trois quarts d'aune de l'arge, qui se fabriquent aux environs de Surate, dont la principale consommation se fait par les habitans des isles de la Sonde. Les Hollandois en font un grand commerce.

PATRE, c'est celui qui garde des bestiaux à la campagne, qui les mene paître. Il se dit ordinairement de ceux qui sont les moins considérables d'entre les bergers, & des petits garçons qui conduisent des petits troupeaux.

PATRON, modele dont divers ouvriers se servent pour faire leurs ouvrages. Ce n'est quelquefois qu'un morceau de papier, de carton ou de parchemin. Les tailleurs, par exemple, ont de ces sortes de *patrons* pour la coupe des différentes piéces de leurs habits : les cordonniers, pour tailler les empeignes & les quartiers de leurs souliers : les ouvrieres en linge de femmes, pour couper, dresser les coëffures, engageantes, &c .... *Patron* dans les manufactures d'étoffes d'or, d'argent, de soie, est le dessein fait par le peintre, & rehaussé de couleurs, qui sert à monter le métier, & à représenter, sur l'ouvrage, les différentes figures de fleurs & d'animaux, ou de grotesque, dont le fabriquant veut l'embellir. La beauté & la nouveauté de ces *patrons*, servent beaucoup au débit de ces étoffes ... Les ouvrieres au point & en dentelles, à l'aiguille, ont aussi des *patrons* ou *desseins* pour travailler à leurs ouvrages. On le dit pareillement des desseins des dentelles au fuseau, soit d'or, d'argent, de soie, ou de fil, & des broderies. Il y a des ouvriers, comme les épingliers, qui ont des *patrons* de chefs d'œuvres... Les vitriers appellent *patron* ou *table à patron*, une table de bois blanche, sur laquelle ils tracent & dessinent, avec de la pierre noire, les différentes figures des compartimens, d'après lesquels ils veulent couper les piéces de leurs panneaux.

PATRON-DE-HOLLANDE; c'est du linge ouvré, qui vient de Flandres.

PATRON, nom qu'on donne, sur la Méditerrannée, aux maîtres des barques, ou d'autres petits bâtimens.

PATRONNAGE; c'est un droit honorifique, accordé aux personnes, ou communautés, qui ont doté, fondé, ou fait construire une église; en conséquence duquel droit, ils peuvent présenter, à l'ordinaire, une personne capable pour remplir un bénéfice. Le *patronage royal* est celui qui appartient au roi & à sa couronne.

PATROUILLE ou ECOUVILLON, c'est une espèce de balai, fait de vieux drapeaux, dont on se sert pour nettoyer l'âtre d'un four, avant d'y mettre le pain.

PATTES & QUEUES; on nomme ainsi, dans quelques-unes de nos provinces, les laines de la moindre qualité, qui se leve sur l'animal .... *Patte*, chez les étaliers-bouchers, sont de petits crochets à queue d'ironde, qu'ils clouent en plusieurs endroits de leurs boutiques, pour y attacher, avec des allonges, la viande à mesure qu'ils la dépecent. Ils nomment aussi *pattes*, des chevilles de bois de cinq ou six pouces de long, avec un mentonnet au bout, qu'ils scellent en plâtre, & qu'ils emploient au même usage .... Dans les papeteries, on donne le nom de *pattes* aux vieux morceaux de chif-

fons de toiles de lin & de chanvre, dont on ſe ſert pour faire le papier.... Les charpentiers appellent *pattes d'oie*, des marques dont ils ſe ſervent pour marquer leurs bois façonnés, afin de ne les pas mêler enſemble.

PATTE D'OIE, en terme de jardinage, ſe dit d'une diviſion d'allées qui viennent aboutir à une même place, & qu'on enfile tout d'un regard quand on eſt au centre. Il n'y a rien de plus agréable, dans un bois, que de trouver une *patte d'oie.*

PATTE D'OURS, ſe dit, en terme de botanique de l'acanthe ou branche-urſine.

PATTE; les chaſſeurs donnent ce nom au pied du loup, qui conſiſte au talon, doigts, ongles & la foſſette, qui eſt dans le milieu. C'eſt cette foſſette, qui fait connoître l'endroit par où a paſſé un loup.

PATTES DE DINDONS, en cuiſine. On les fait cuire à la braiſe avec un bon aſſaiſonement. Quand elles ſont cuites & refroidies, on les trempe dans la graiſſe de leur cuiſſon; on les panne, & on les fait griller de belles couleurs: on les ſert pour entremets. Si on veut les faire frire, on les trempe dans de l'œuf battu; on les panne de mie de pain; on les frit de belle couleur, & on les ſert garnies de perſil frit On met encore, ſi l'on veut, une farce autour des *pattes*, avant que de les panner.

PATURAGE, lieu où les beſtiaux vont à l'herbe pour ſe nourir. Les meilleurs domaines ſont ceux qui conſiſtent en *pâturages*; il n'y faut point de réparations. ... *Pâturage*, en juriſprudence, eſt auſſi le droit qu'on a de faire pâturer ſur certaines terres. Les droits de *pâturage* ſe reglent ordinairement par des uſages locaux. Il y a des paroiſſes où les particuliers ne peuvent jamais faire paître les moutons dans les communes appartenantes au corps des habitans, parce que ces communes ſont uniquement deſtinées au *pâturage* des chevaux, des vaches & des bœufs: dans d'autres, les moutons peuvent ſeulement paître dans les communes, depuis la S. Jean juſqu'au premier Mars; & ſur cela, s'il n'y a point de réglement particulier, l'uſage de la paroiſſe ſert de regle. Tous les paroiſſiens ſont tenus de s'y conformer. Nous allons entrer dans un plus long détail, à l'article ſuivant.

PATURE; c'eſt une terre que l'on ne cultive point, qui n'eſt, ni pré, ni terre de labour, mais qu'on réſerve pour y laiſſer paître les beſtiaux. On diſtingue ordinairement les *pâtures* en graſſes & en vaines. Les *pâtures graſſes* ſont les prés, les pâcages, les bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de communautés d'habitans & de particuliers ont dans les forêts, dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la paiſſon, & leurs cochons dans celui de la glandée,

Il n'y a que les proprietaires, ou celui qui eſt dans ſes droits, qui puiſſe uſer de *pâtures graſſes*, parce que ce ſont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce ſont des communes, c'eſt-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une communauté, elles ne ſont que pour les habitans, auxquels elles ſont communes. Les ſeigneurs s'attribuent ordinairement les communes; mais c'eſt une uſurpation réprouvée par quantité d'ordonnances. Une commune, cédée à des habitans, à la charge de relever d'une ſeigneurie, appartient, en propriété, à la communauté des habitans; & le ſeigneur n'en peut

demander partage, pour jouir de ſa part diviſément. Mais s'il n'a accordé qu'un uſage aux habitans, il en eſt tellement propriétaire, qu'il peut prendre une part ſéparément, en laiſſant aux uſagers l'autre part, qui ſoit ſuffiſante pour leur uſage. Les droit de pâturage & de pâcage, ainſi que les autres uſages que les riverains ont dans les forêts voiſines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des uſagers; & pour en jouir, il faut ſe conformer aux regles établies par l'ordonnance des eaux & forêts: le propriétaire ne peut pas faire abattre ſon bois, ſans indemniſer les uſagers.

Les *vaines pâtures* ſont les landes, les chemins publics, les terres à grains & les prés, après la dépouille des grains, foin & regain; les guérets & terres en friche, généralement tous les héritages, où il n'y a ni fruit, ni ſemences; les bois taillis de cinq ans de coupe; les accrues des bois au-delà de leurs bornes; les bois de haute futaie, pour les herbes qui croiſſent deſſous, à la réſerve de la glandée, qui eſt toujours réſervée au propriétaire, ſauf les droits d'uſage, pour ceux qui en ont. Les droits de mener les beſtiaux dans les *vaines pâtures*, quoiqu'elles appartiennent à autrui, eſt une eſpéce de droit commun, que quantité de coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des beſtiaux. Par cette *vaine pâture*, on ſe ſert, à la vérité, du fonds d'autrui; mais le propriétaire ne le doit pas envier, puiſqu'il n'en ſouffre pas. Ses héritages ne lui rapportent rien pendant tout le tems qu'on y va en *vaine pâture*. Il eſt même permis de clorre en certains tems les héritages de *vaine pâture*, pour en empêcher l'uſage commun, à moins que la coutume ne le défende.

En *vaine pâture*, il y a ordinairement droit de parcours entre les habitans des villages voiſins, c'eſt-à dire, que les habitans d'un village peuvent mener *vain-pâturer* leurs beſtiaux juſqu'au clocher, ou juſqu'au milieu du village voiſin, ou du moins juſqu'au clos, ſuivant les différens uſages des lieux, qui ſervent de regles dans ces cas. Pour les bêtes blanches, il eſt d'uſage qu'on peut les mener ſi loin qu'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte. Chaque habitant ne peut pas faire paître, ni dans les *vaines pâtures*, ni dans les *graſſes*, autant de bêtes qu'il lui plaît: il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la paroiſſe. Il n'y a en cela aucune différence entre le noble & le roturier. Le ſeigneur même de la paroiſſe eſt ſoumis à cette loi, parce que le droit étant réel, & non perſonnel, il doit être réglé, à proportion des terres que chacun poſſede. C'eſt auſſi pourquoi il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'habitant qui les envoie paître; car ce droit n'eſt pas pour les marchands de beſtiaux, qui conſommeroient la plus grande partie des nourritures deſtinées pour toute la paroiſſe. Les vignes, les garennes, les jardins, ſont en déſenſe, en tout tems, quoiqu'ils ne ſoient point clos: les terres labourables le ſont, tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles, ou en gerbe. Les prés le ſont auſſi depuis la mi-Mars juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées. Les bois taillis ſont pareillement en défenſe juſqu'à la quatrieme & cinquieme coupes; & les bois de haute futaie le ſont tout le tems que la glandée eſt ouverte, c'eſt-à-dire, depuis le premier Octobre,

jusqu'au premier Février. Il n'y a, dans ce tems-là, que les propriétaires & les usagers qui puissent mener les bestiaux dans la suraie. Hors ces tems, tout héritage, actuellement stérile, est sujet à la *vaine pâture*, à moins qu'il ne soit si bien clos de murs, haies ou fossés, que les bestiaux n'y puissent entrer; car il est permis à tout propriétaire de clorre son héritage, en gardant les chemins, ensorte qu'il n'est permis à aucun autre de rompre la clôture pour faire paître des bestiaux. Celui, dont les bêtes seroient entrées dans l'héritage clos ou défendu, est tenu du dommage, & à réparer les brêches & ouvertures qu'elles y auroient faites. Mais si la clôture n'étoit pas bonne, & que le dommage fût fait sur le bord des grands chemins, & par échappée, que le *pâtre* n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'est pourquoi les héritages qui sont sur les grands chemins, & à l'issue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos: autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne restent, sur l'héritage, à tems défendu.

Il y a plusieurs bêtes qu'il est défendu, en tout tems, de mener paître dans les communes, & sur les terres d'autrui, parce que ces bêtes sont très-nuisibles aux prés & aux bois, aux labourages & aux vignes. Telles sont les chevres, les porcs; hors le tems & le lieu du glandage, les oies, dont la fiente brûle l'herbe; les bêtes fauves & autres bêtes mal-faisante: on y comprend même les brebis & les moutons, par rapport aux bois & prés portant foin, mais on peut les mener paître dans les communes & marais près de la mer, parce que les chevaux & bêtes à cornes ne mangent point de ces herbes salines, en sorte qu'elles ne sont bonnes que pour les moutons ou cochons; mais il faut que les cochons, qu'on y met, soient annelés au greuin, pour qu'ils ne fouillent point la terre, ce qui fait mourir les herbes.

Tout propriétaire & fermier a droit de saisir lui même, sans ministere d'huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou quand elles en sortent, soit qu'elles fussent gardées ou non; & il faut les mettre en fourriere, en parc ou en justice; car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui: il est bon d'intenter l'action de dommage fait par les bestiaux, le plutôt que l'on peut, si-tôt qu'on a la preuve par témoins. La durée de cette action est différente suivant les coutumes. Il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la coutume du lieu n'en parle pas, de même quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours dûe en cette matiere pour punir la négligence, c'est au juge à y suppléer, aussi bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître touchant la prise des bêtes; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment; combien il les peut retenir, & autres cas.

PAU, mesure pour les longueurs ou espéce d'aune, dont on se sert à Loango-de-Bourie, & dans quelques autres lieux de la côte d'Angola & d'Afrique.

PAVAGE, PAVE' & PAVEUR. *Pavage* est l'ouvrage qui se fait avec du pavé: les *pavés* sont des pierres ou cailloux, dont on couvre les chemins & les rues; & les *paveurs* sont les ouvriers qui exercent ce métier. Ils forment, à Paris, une commu-

nauté, dont les premiers ſtatuts ſont du 10 Mars 1501. Le tems d'apprentiſſage eſt de trois années.

PAVAME, bois qui vient de la Floride, & qu'on dit bon, avec ſon écorce & ſa racine, pour la guériſon des maladies ſecrettes.

PAVIE, c'eſt une eſpéce de linge ouvré, qui ſe fabrique en Flandre & en baſſe Normandie.

PAVIE eſt une ſorte de pêche, qui ne quitte pas le noyau. C'eſt le nom du fruit & de l'arbre qui le porte. On compte de ſept eſpéces de *pavies*: le *petit pavie alberge jaune*, le *petit pavie blanc*, le *petit pavie-alberge violet*, le *pavie roſſante*, le *gros pavie jaune*, & le *petit pavie jaune*, appellé le *S. Martin*. Le premier mûrit au commencement du mois d'Août, le ſecond à la mi-Août, le troiſieme à la fin du même mois, le quatrieme au commencement de Septembre, les trois derniers au mois d'Octobre, quand la ſaiſon eſt favorable à leur maturité. Tous les *pavies*, qui peuvent mûrir, ſont eſtimables; mais cela eſt rare à Paris & à Verſailles, à la réſerve de ceux qui ſont hâtifs. Dans les pays plus chauds, ils mûriſſent bien. Les principaux *pavies* ſont le *brugnon violet*, le *pavie blanc*, le *cadillac* & le *rambouillac*. Les gros *pavies rouges* de Cadillac & de *Rambouillet*, avec les *pavies jaunes*, quand ils ſont à de bonnes expoſitions, fourniſſent beaucoup au mois d'Octobre, ſous le climat de Paris. Les gros *pavies*, *tant rouges que jaunes*, appellés *S. Martin*, quand la ſaiſon a été favorable à leur maturité, viennent pendant le mois d'Octobre. On appelle *pavie* avec addition de rouge, de jaune & de blanc, les pêches, qui, ayant la peau un peu vêtue de quelque couleur que ce ſoit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent nullement le noyau, non plus que celles qui ſont liſſes, & qu'on nomme *brugnon*.

PAVILLON, *en terme de marine*, eſt une eſpéce de banniere qu'on arbore à la pouppe des vaiſſeaux, pour diſtinguer les nations à qui ils appartiennent. Par l'ordonnance de marine de 1669. le *pavillon* de pouppe des vaiſſeaux marchands François eſt bleu, avec une croix blanche traverſante.

PAUME, eſpéce de meſure qui ſe dit de la hauteur de la main fermée, ce qui fait environ quatre doigts, ou trois pouces. On ne le dit plus guères que de la maniere de meſurer les chevaux. Quelques-uns confondent la *paume* avec l'*empan*. L'empan eſt beaucoup plus grand.

PAUME & PAUMIER. La *paume* eſt un jeu d'exercice auquel on joue avec des raquettes & des balles. *Paumier*, c'eſt celui qui fait ces raquettes & ces balles, ou autre choſe ſervant au jeu de paume. C'eſt auſſi celui qui tient un jeu de paume, qui fournit aux joueurs les balles & des raquettes. Il y a à Paris une communauté de maîtres *paumiers*, raquetiers, faiſeurs d'eſteufs, pelottes & balles. Leurs ſtatuts ſont du commencement du dix-ſeptieme ſiécle, enregiſtrés au châtelet, le 13 Novembre 1610. Quatre jurés gouvernent cette communauté: deux ſont renouvellés tous les ans. Les apprentifs ſont engagés pour trois ans; les aſpirans-maîtriſe dovient faire chef d'œuvre, excepté les fils de maîtres.

PAUMELLE, c'eſt un morceau de bois plus long que plat, dentelé par-deſſus, que l'on tient d'une main, par le moyen d'une eſpéce de manicle. Cet inſtrument ſert aux corroyeurs à tirer les cuirs ſur la table, pour les rendre plus maniables, ou, comme ils diſent, plus mollians. Les marroquiniers

se servent aussi de *paumelles* de bois & de liége, pour faire sortir & relever le grain des peaux des marroquins noirs, qu'ils fabriquent.

PAUMILLE, est une espéce d'orge qui n'a que deux rangs. *Voyez Orge.*

PAUMILLE, *en terme de fauconnerie*, est une machine, composée de plusieurs piéces, sur laquelle on met un oiseau en vie pour meurir.

PAUMILLON DE CHARRUE, est la partie de la charrue, qui tient l'espars où sont ordinairement attachés les traits des bœufs & des chevaux qui tirent la charrue.

PAUMURE, *en terme de chasse*, se dit du sommet de la tête du cerf, où il se fait plusieurs divisions de son bois, ou sur-tout en cinq espèces qui représentent la paume de la main.

PAVOT, plante, dont il y a diverses espéces, les unes cultivées, & les autres sauvages. Le *pavot blanc* cultivé, pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, accompagné de feuilles larges, longues, dentelées, crêpées & blanchâtres. Au sommet de ces tiges naissent les fleurs qui sont grandes, à quatre feuilles disposées en roses blanches, ou tirant sur le purpurin. Quand elles sont passées, il leur succede une tête, ou coque oblongue, grosse, comme un œuf de poule, qui contient dans sa cavité beaucoup de petites semences rondes & blanches. Le *pavot noir* cultivé diffère du précédent, en ce que ses fleurs sont rouges, & ses semences noires. Les têtes & les semences du *pavot* sont en usage en médecine. Le blanc est moins dangereux à prendre par la bouche, le noir étant plus narcotique. On emploie leurs têtes ou coques, principalement celles du *pavot blanc*, rarement leurs feuilles & leurs fleurs. Ces têtes sont narcotiques, somniferes, & calment les douleurs : elles entrent dans les lavemens, pour appaiser les coliques. La semence de *pavot* est anodyne, pectorale, adoucissante, & très-peu somnifere : on l'emploie dans les émulsions avec les quatre semences froides.

Il y a une espéce de *pavot sauvage*, nommé *pavot rouge* ou *coquelicot*. Il pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, solides & rameuses; ses fueilles sont découpées comme celles du séneçon, velues & noirâtres : ses fleurs sont composées de quatre feuilles larges, minces, d'un grand rouge foncé : elles sont suivies par des têtes ou coques, grosses comme des noisettes, dans lesquelles sont renfermées des semences menues, noirâtres, ou d'un rouge obscur. Les fleurs de cette plante sont adoucissantes & propres pour faire cracher dans les fluxions de poitrine, dans le rhume & dans la toux seche

Outre ce *pavot sauvage*, il y a le *pavot cornu*, qui est un genre de plante différent du *pavot commun*, dont il y a trois espéces, sçavoir, le *pavot cornu à fleur rouge*, le *pavot cornu à fleur violette*, & le *pavot cornu à fleur jaune*. Celui-ci pousse, de sa racine, des feuilles épaisses, velues, longues larges, dentellées en leurs bords, découpées, profondément couchées par terre. Sa tige ne s'éleve que la seconde année : elle est accompagnée de feuilles plus petites, & moins découpées que celles d'en-bas. Ses fleurs sont grandes, composées en croix, de couleur jaune. Ses semences sont presque rondes, fort noires, contenues dans une silique, longue comme le petit doigt, grêle, rude au toucher. Sa racine est grosse, longue, noirâtre, empreinte, de même que toute la

plante, d'un ſuc jaune, amer, & de mauvaiſe odeur.

PAUTKAS, toile de coton, dont il y a différentes ſortes, des blanches, des brunes & des bleues.

PAUTONNIER, homme commis pour la perception des droits de pontenage, qui ſe levent ſur les marchandiſes.

PAYABLE; c'eſt ce qui doit être payé, acquitté dans un certain tems, ou à certaines perſonnes. Une lettre de change, *payable à vue*, eſt celle qui doit être acquittée ſur le champ dès qu'elle eſt préſentée. Une lettre de change *payable à jour préfix*, ou *à jour nommé*, eſt celle qui doit être payée à un certain jour fixe, qui eſt marqué dans la lettre. Une lettre *payable à tant de jour de vue*, eſt celle qu'on doit acquitter dans un certain nombre de jours déſignés par la lettre, à compter de la date de ſon vu. Une lettre *payable à une ou pluſieurs uſances*, eſt celle qui doit être payée dans autant de fois trente jours, qu'il y a d'*uſances* dans le corps de la lettre, à compter du jour de ſa datte, chaque uſance étant de trente jours. Un billet *payable au porteur*, eſt celui qui doit être payé à la premiere perſonne qui ſe préſente. Un billet *payable à un tel ou à ſon ordre*, eſt celui qui doit être payé à la perſonne dénommée dans la lettre, qui en a doné la valeur, ou à telle autre, en faveur de laquelle il aura paſſé ſon ordre au dos du billet. Un billet *payable à volonté*, eſt celui qui n'a point de tems limité, & dont on peut exiger le payement toutefois & quantes qu'on le juge à propos. Un billet *payable en lettres ou billets de change*, ou *autres papiers*, eſt celui qui doit être acquitté en bonnes lettres, ou billets de change, ou en tels autres papiers déſignés dans le billet, & dans le tems y marqué.

PAYAS, ſoie blanche du Levant, qu'on tire particuliérement d'Alep. On donne auſſi le même nom à des cotons filés, qu'on tire du Levant par Alep.

PAYÉ, PAYÉE; c'eſt une valeur acquittée. Une lettre de change ne peut être regardée comme *payée*, qu'après que le reçu a été mis au dos.

PAYELLES, nom donné à de grandes chaudieres, dont on ſe ſert en Flandres pour le raffinage du ſel.

PAYEMENT; c'eſt une ſomme qu'on compte réellement en deniers, ou qu'on fait en lettres de change, billets, promeſſes, marchandiſes ou autres effets exigibles, pour s'acquitter de ce que l'on doit.... *Payement* eſt auſſi le terme que des créanciers accordent à un débiteur, pour lui faciliter l'acquittement de ſes dettes..... A Amſterdam, & dans quelques villes de Hollande, on appelle *prompt payement* un *payement* anticipé, qu'un débiteur fait à ſon créancier. L'évaluation du prompt *payement* ſur la plûpart des marchandiſes, ſe fait ordinairement à raiſon d'un pour cent. Il y en a néamoins quelques-uns, dont l'évaluation eſt plus haute, & d'autres dont elle eſt plus baſſe... *Payement* eſt un mot en uſage, à Lyon, pour exprimer quatre termes égaux, aux quels chaque négociant eſt obligé de payer ce qu'il doit à ſes échéances. Le premier *payement* eſt le *payement* des rois; le ſecond, celui de Pâques; le troiſieme, celui d'Août; & le quatrieme, celui de la Touſſaint.

Les Hollandois donnent le nom de *payement* à toute la petite monnoie de billon & de cuivre qui entre dans le commerce journalier des denrées & menues marchandiſes. Les plus communes de ces monnoies ſont le *ſchelling* & les piéces de deux, de trois, de huit

& de douze ſols ſix deniers. La plus petite eſt la *duyte* ou *denier*, qui vaut environ deux deniers de France

PAYENS. Les potiers de terre nomment ainſi deux piéces de bois qui ont deux hoches ou entailles de diſtance en diſtance, ſur leſquelles l'ouvrier poſe ſes pieds de chaque côté, lorſqu'il tourne quelque vaſe ou autre ouvrage de poterie ſur la girelle de la grande roue.

PAYER; c'eſt s'acquitter de ce qu'on doit. *Payer* le prix d'une choſe achetée, c'eſt en donner le prix convenu. *Payer comptant*, c'eſt le faire ſur le champ, & dans le moment que la marchandiſe eſt livrée. *Payer en papier*, c'eſt donner en payement des lettres ou billets de change, des promeſſes ou autres ſemblables effets, ſans donner aucun argent ni marchandiſes. *Payer en marchandiſes*, c'eſt donner de la marchandiſe au lieu d'argent & de papier. *Payer* ſe dit auſſi des choſes inanimées qui doivent un certain droit. On dit, Telle marchandiſe *paye* tant du cent peſant à la ſortie du royaume, & des provinces réputées étrangeres. On dit, L'eau-de-vie *paye* tant par pipe, en entrant dans Paris.

PAYEUR; c'eſt celui qui paye ou qui s'aquitte de ce qu'il doit. Un *bon payeur* paye exactement à leur échéance ſes billets ou ſes lettres de change; & tout commerçant qui a la réputation d'être bon *payeur*, ne manque jamais de crédit; & rien n'eſt plus préjudiciable à un homme que de paſſer pour *mauvais payeur*.

PAYSANE; c'eſt une ſorte de poire auſſi nommee *Madeleine rouge*. . . . . Morin donne le nom de *payſanne* à une tulipe rouge, ſang de bœuf, colombin & blanc.

PEAGE & PEAGER, droit local qu'on prend ſur les perſonnes, les marchandiſes & les voitures qui paſſent par de certains endroits. Ce droit ſe leve ordinairement pour la réparation des chemins, ponts & chauſſées, des bacs & des pavés des villes. En quelques lieux les droits de *péage* ſont du domaine du roi; aux autres ils appartiennent aux villes ou à des ſeigneurs. En quelques provinces, ce ſont des droits de coutume; en d'autres, ce ſont des droits de prévôté, & ſur quelques frontieres, des droits de *travers* ou de *traverſe*.

Le *péager* eſt le fermier du *péage*, ou le commis établi pour exiger & faire payer le droit.

PEAUX; en général, c'eſt le cuir qui couvre & enveloppe le corps & toutes les autres parties des animaux. Ce terme, chez les artiſans, ſe prend pour la dépouille d'un animal, différemment apprêtée ou preparée par les pelletiers, tanneurs, mégiſſiers, chamoiſeurs, peauſſiers, corroyeurs, parcheminiers, marroquiniers, gantiers, &c. Les *peaux* de marroquin ſe font avec des *peaux* de bouc & de chevre, ou d'un autre animal à peu près ſemblable, nommé *menon*. Le parchemin ſe fabrique d'ordinaire avec des *peaux* de béllier, de mouton & de brebis. Le vélin eſt une eſpéce de parchemin fait de la *peau* d'un veau mort-né, ou d'un veau de lait. Le chamois ſe fabrique de la *peau* du chamois; les baſanes des *peaux* des béliers, moutons ou brebis, paſſées en tan ou en redon, & quelquefois en mégie. Les fourrures & pelleteries ſe font de *peaux* de martres, d'hermines, de caſtors, de tigres, de loutres, de petits-gris, d'ours, d'ourſons, fouines, loups, putois, lapins hévres, renards, &c. On en conſerve le poil, en les préparant d'une maniere particuliere. On appelle ſimplement *boucs* ou *outres* les

peaux de bouc en poil, cousues & disposées d'une maniere propre à pouvoir contenir des liqueurs.

PEAUSSERIE, c'est le commerce des peaux d'animaux, passées & préparées pour faire divers ouvrages, qui est très-considérable à Paris.

PEAUSSIER, marchand qui vend ou qui prépare les peaux. Il y a, à Paris, deux sortes de *peaussiers*; les uns sont des marchands merciers qui s'appliquent uniquement au commerce de la peausserie, mais qui cependant sont du corps des marchands merciers, ne vendent leurs peaux qu'en gros, sans être préparées; les autres *peaussiers* sont des artisans qui donnent de nouvelles préparations aux peaux, après qu'elles sont sorties des mains des chamoiseurs & des mégissiers qui les mettent en teinture, & qui, après leur avoir donné diverses couleurs, tant de fleur que de chair, en font plusieurs ouvrages qu'ils vendent en détail & en gros. Ce sont ces *peaussiers* qui levent, de dessus les peaux de moutons, cette espèce de cuir leger, ou plutôt cette pellicule que l'on nomme *cuir de poule* ou *canepin*, dont les maîtres gantiers font des gants. Ces *peaussiers* forment, à Paris, une communauté, dont les maîtres prennent la qualité de maîtres *peaussiers*-teinturiers en cuirs, & caleçonniers de la ville, fauxbourgs, banlieue, prévôté & vicomté de Paris. Ils ont été érigés en corps de jurande vers le milieu du quatorzieme siécle; & leurs premiers statuts leur furent donnés par le roi Jean, le 28 Février 1357. Louis XIV, en 1664, autorisa leurs anciens statuts, ou plûtôt leur en donna de nouveaux. Les officiers de la communauté de ces maîtres *peaussiers* sont deux grands jurés, ou maîtres & gardes, deux maîtres de confrérie, deux petits jurés, & le doyen des maîtres. Les six premiers sont élus à la pluralité des voix; le dernier est de droit, & est non le plus ancien maître de la communauté, mais le plus ancien de ceux qui ont passé par les charges. Chaque maître ne peut obliger qu'un seul apprentif, dont l'apprentissage est de cinq ans, & le service chez les maîtres, en qualité de compagnon, de deux autres années. Les fils de maître sont seuls exempts, pour être reçus maîtres, du chef-d'œuvre & de l'expérience.

PEC, ou PECKE, hareng fraîchement salé.

PECHA, ou PESSA, petite monnoie de cuivre, de valeur de six deniers tournois, qui a cours dans plusieurs lieux des Indes.

PECHE & PECHER. La *pêche* est un fruit à noyau, délicieux, qui paroît sur la fin de l'été; voici les principales. La premiere & la plus hâtive, est l'*avant-pêche musquée*, qui est blanche, petite, douce & sucrée. La *pêche de Troye* est un *avant-pêche*, musquée, rouge, qui est plus grosse; & une autre nommée la *double de Troye*, est plus ronde. L'*alberge* est jaune, dedans & dehors, de médiocre grosseur, d'excellent goût, & un peu plate; son noyau est d'un rouge violet. Il y a une alberge rouge, & une autre violette. La *péche-Madeleine* est grosse & ronde, & prend un peu de rouge; c'est la plus estimée des *péches*. Il y en a une musquée qui a plus de goût que les autres. La *péche-Madeleine rouge*, ou la *péche-paysanne* vient moins grosse que la blanche, & sa chair est délicieuse. La *péche mignone*, ou la *veloutee*, est une espèce de *Madeleine hâtive*, plus plate que la ronde, fort colorée en-dedans & en-dehors. La *péche-cérise* est petite, lisse & ronde, a la chair dure & séche, & de peu de goût. La *pêche loyale* est belle & rouge, plus longue

gue que ronde. La *belle Chevreuse* est d'un rouge fort vermeil, & d'une eau fort douce; elle est longuette & assez grosse. La *pêche d'Italie* tire sur la *pêche de Pau*. La *pêche-druselle* est plus longue que ronde, fort velue & colorée. On la nomme *sanguinole*, à cause que sa chair est toute rouge. La *pêche-bourdin* est toute ronde, très-charnue, assez rouge, d'une médiocre grosseur, d'un goût très-relevé, & passe pour une des meilleures *pêches*. La *pêche violette* est plus longue que ronde, vineuse & très-fondante. Il y en a de la grosse & de la petite espèce. Il y en a aussi une tardive, ou panachée, qui vient en automne. La *pêche lissée blanche* est plus rare, & n'a pas le goût si relevé que la violette. Il y en a une autre jaune, lissée, assez grosse, plate & tardive. Le *tetton de Venus* est une *pêche* assez ressemblante à l'*admirable*; elle est ronde & faite en tetton, blanchâtre en dedans, & un peu rouge en-dehors, a une chair délicate & fondante; c'est une des meilleures *pêches* tardives. La *pêche commune*, appellée *pêche de corbeille*, est blonde, ronde & velue, assez bonne, mais amere dans les terres fortes. La *pêche à fleur double* est plus recherchée pour sa fleur que pour son fruit. L'*admirable*, ainsi nommée à cause de sa grosseur, beauté & bonté, est presque ronde, rouge, très-fondante. La *pêche pourprée*, ou la *nivelle*, est une grosse *pêche* presque ronde, d'un rouge brun veloutée, fort charnue, & de très-bon goût. La *pêche d'Andilly* est très-grosse, ronde & charnue, blanche dehors & dedans : la *persique* est une très-grosse *pêche*, & plus ronde que la *pêche de Pau*; elle est ronde & pointue, & a d'ordinaire des bosses; sa chair est délicate, pleine d'eau, & très-rouge vers le noyau, qui est blanc & pointu; il y a deux sortes de *pêche d'abricot*, toutes deux rondes, l'une velue & un peu rouge, l'autre plus lisse & jaune, dont la chair a le goût d'abricot. La *pêche belle garde* est belle, grosse & ronde, fort peu rouge dedans & dehors, très-bonne & assez tardive. La *pêche de Narbonne* est grosse & verdâtre, a la chair séche & cotonneuse; la *pêche-rossanne* de Languedoc est jaune dedans & dehors, large, grosse & tardive. La *belle vitri* est une très-belle *pêche* camuse, charnue & pleine de bosses, fort rouge vers le noyau qu'elle a petit; elle est tardive & excellente. La *pêche de Pau* est de deux sortes, la ronde, qui est la meilleure; la longue, qui est plate, est sujette à pourrir au-dedans.

M. *Lemery* croit qu'on pourroit réduire les différentes espèces de *pêches* à deux, celles qui quittent le noyau, & celles qui ne le quittent point. La premiere des bonnes qualités d'une *pêche*, est d'avoir la chair tant soit peu ferme, cependant fine, ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante & jaunâtre, sans aucun endroit de verd, & doit se tirer fort aisément, sans quoi la *pêche* n'est pas mûre; cela paroît encore quand on la coupe au couteau. La seconde qualité de la *pêche* est que sa chair fonde dès qu'elle est dans la bouche. En effet la chair des *pêches* n'est autre chose qu'une eau congelée qui se réduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent ou d'autre chose. En troisieme lieu, il faut que cette eau, en fondant, se trouve douce & sucrée; que le goût en soit relevé & vineux, & même, en quelques-unes, musqué; que le noyau soit fort petit, & que les *pêches* qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocrement velues : le grand poil est une

marque assez certaine de peu de bonté dans la *pêche*. Ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & principalement à celles qui sont venues en plein air. La mauvaise qualité des *pêches* sont d'avoir la chair molle, & presqu'en bouillie, pâteuse, séche, grossiere, avec un peu de verd & d'amer, & l'eau fade & insipide; c'est encore un défaut quand elle a la peau dure, & la chair tirant sur l'aigre.

Les *pêches* doivent être choisies bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuse, succulente, vineuse, & d'une odeur agréable; elles corrigent les haleines puantes, causées par des matieres corrompues qui s'exhalent de l'estomac; elles rafraîchissent, elles humectent & lâchent un peu le ventre. Comme les *pêches* sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premieres voies; elles y excitent des vents, & causent des vers; elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel très-essentiel, & très-peu d'huile; elles conviennent, en tems chauds, aux jeunes gens bilieux & sanguins; mais elles sont contraires aux vieillards, aux plhegmatiques, & à ceux qui ont l'estomac foible. On mêle ordinairement les *pêches* avec un peu de sucre pour les manger; elles sont ainsi plus salutaires. Le sucre corrige & raréfie un suc visqueux qui s'y rencontre. On confit encore les *pêches* pour les conserver & les rendre plus agréables.

Le *pêcher* qui porte la *pêche*, est un arbre dont les feuilles sont semblables à celles de l'amandier, aussi-bien que sa fleur; mais elle est un peu plus rougeâtre. Il a peu de racines, ce qui fait qu'il tombe & vieillit bientôt. Les *pêchers* viennent en tous lieux; mais ils croissent plus beaux; & produisent les *pêchent* plus grosses, & de plus agréable durée, s'ils ont le tems chaud & le terroir sablonneux. Cet arbre meurt dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende. Lorsqu'on laboure les pêchers au mois de Novembre, il ne faut pas enterrer les feuilles au pieds; la terre tirant l'amertume de la feuille la communiqueroit au fruit. On plante les noyaux dans un terroir fossoyé, distans les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crues, on les puisse aisément transplanter. On les enterre deux ou trois bien avant, la tête tournée en bas. Quand les rejettons sont encore tendres, il faut souvent les fossoyer & nettoyer les herbes qui sont à l'entour, & les replanter au bout de deux ans dans une petite fosse. Il ne faut pas les éloigner l'un de l'autre, afin qu'ils se défendent du soleil. Cet arbre veut être assidument arrosé pendant l'été. Il n'y en a point qui aime à être changé plus souvent de lieu; il en devient beaucoup plus dru. Lorsque le *pêcher* est sorti de terre, il le faut remuer au pied, pour le moins, trois fois l'an, lui donner du fumier & du terroir gras & fort menu, un peu avant que l'hiver vienne, sur-tout du fumier de pourceau qui le fait devenir plus gros: il faut aussi le sarcler souvent. Quand il a deux ans, on le transplante, & on le met dans la fosse en long, comme on fait la vigne, laissant sortir & avancer sur terre un seul rameau qui serve de tronc & de tige.

Le *pêcher* doit être arrosé le soir, en tems de chaleur, avec de l'eau fraîche, quelquefois mêlée avec de la lie de vin, principalement quand on s'apperçoit qu'il flétrit, & qu'il commence à diminuer. Pour conserver le *pêcher*, quand il est en danger de sécher, on en ôte tous les rameaux, comme on fait aux saules, quand on les étête, & qu'on

les coupe, & ils deviennent plus beaux & aussi ramés qu'auparavant. On peut l'appuyer de quelque perche, ou de quelque gaule, parce que ses racines sont menues, tendres, & qu'elles ne rampent pas beaucoup en terre.

La Quintinie parle de trente-deux espèces de *pêchers*, sans les *brugnons* & les *pavies*; d'autres en portent le nombre à quarante ou cinquante; mais il n'est question que de connoître ceux qui rapportent les meilleures *pêches*. On ne perd pas beaucoup à connoître les autres. L'auteur de l'*Ecole du potager* n'en connoît qu'une quinzaine, auxquelles il faille s'arrêter. Ces espèces se succedent sans interruption. Ce sont les plus belles en couleur, les mieux faites, les plus grosses, les meilleures, & celles qui chargent le plus; sçavoir, la *petite mignonne*, la *grosse mignonne*, la *Madeleine rouge*, la *galande*, les *tettons de Venus*, la *pêche d'Italie*, la *violette hâtive*, le *bourdin*, la *Chevreuse*, la *pourprée*, la *persique*, l'*admirable*, la *belle-garde*, la *royale*, la *nivette*, le *pavie de Pompone*. Les environs de Paris sont remplis de pépiniere de *pêchers*. Vitry, Fontenay-aux-Roses, le Pré-saint-Gervais se sont particuliérement consacrés à en élever; mais c'est à Vitry où l'on peut mieux être fourni. On en tire aussi d'Orléans, qui réussissent également bien. L'essentiel est qu'un arbre ne soit pas exposé aux injures du tems, après avoir été arraché. Ses racines se doivent conserver fraîches, par le moyen de la mousse & d'un bon emballage. Le lieu de la naissance d'un arbre n'y fait rien, pourvu qu'il ait été nourri dans un bon terrein; c'est vers la mi-Octobre qu'on doit se transporter dans les pépinieres. Les *pêchers* sont bons à lever dans ce tems-là, quoique la feuille ne soit pas tombée; & si on n'est pas prêt à les planter, il faut, en attendant, les enterrer dans une tranchée, l'un à côté de l'autre. On choisit des *pêchers sains* qui n'aient pas été attaqués par la gomme. Les plus gros ne sont pas les meilleurs, ni les plus minces, dont la maigreur est un signe de foiblesse. Il faut rejetter les uns & les autres, & en choisir de moyenne grosseur, qui aient les yeux bien nourris auprès de la greffe, sur-tout pour les basses tiges.

Le *pêcher* se greffe sur amandier & sur prunier. Si la terre est légere, on le greffe sur amandier; si elle a du corps, & que son fond soit tuf ou glaise, on greffe sur prunier; au surplus on agit suivant les lieux où on se trouve. Le midi & le levant sont les seules expositions qui conviennent aux *pêchers*, pour le climat de Paris. Quand on a préparé la terre pour planter les *pêchers*, on rafraîchit, & on racourcit les racines de maniere que la coupe porte sur terre. On retranche tout le chevelu : on fait un trou proportionné à leurs racines : on jette autour de la terre meuble : on en fait entrer avec les doigts, entre les racines. Quand ces racines sont couvertes, on plombe le pied, c'est-à-dire, on appuie médiocrement le pied tout autour pour rassurer les terres. Il faut que la greffe se trouve à fleur de la superficie du terrein. On doit, pour planter, prendre un jour ni trop sec, ni trop humide. Quand il fait trop sec, on jette une voie d'eau pour lier les terres, & mettre en état les arbres de travailler plus promptement.

On ne doit, contre des murs qui n'ont que sept ou huit pieds, ne planter que des basses tiges de quinze en quinze pieds, sur-tout si c'est une terre neuve; car en sept a huit

ans, les arbres bien conduits couvriront le mur en palissade; si c'est une terre neuve, & que les murs aient neuf pieds passés, il faut planter les demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que les basses tiges venant à bien faire, on élague d'année en année le dessous des demi-tiges, & qu'au bout de six ans, ou environ, quand les basses tiges auront atteint le milieu de la hauteur du mur, on supprime tout-à-fait les demi-tiges, pour laisser aux autres la facilité de s'élever. On peut, au lieu des demi-tiges, planter une marcote de raisins, soit muscat, soit chasselas, qu'on arrache de même, lorsque les basses tiges ont besoin de la place. Si les murs sont de dix à douze pieds de hauteur, on plante des tiges de six pieds dans les intervalles des basses tiges.

Ces arbres demandent des murs en bon état, bien garnis de treillage, c'est-à-dire, crépis en plâtre, du côté des arbres, & en bon mortier de chaux & de sable, en-dehors. Pour le *treillage*, voyez *ce mot*. On taille ordinairement les *pêchers*, quand ils sont en fleurs. Il y en a qui attendent qu'ils soient défleuris, & que le fruit soit noué pour être sûrs de ce qu'ils laissent. L'auteur de la *Culture des pêchers* n'approuve ni l'une ni l'autre maniere. Il conseille de les tailler en Janvier ou en Février. Voyez au mot *Taille*... L'ébourgeonnement, dans la culture du *pêcher*, après la taille, est le plus utile en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il assure au fruit la sûrete, la bonté & la beauté. Quand on n'a pas négligé d'ébourgeonner, c'est la plus simple & la plus facile de toutes les opérations que le palissage des *pêchers*. Toute cette science consiste à bien espacer les branches, à les bien étendre, sans les croiser les unes sur les autres, & à leur faire prendre le tour qu'elles demandent pour former un agréable plein dans toute l'étendue de l'arbre. Il faut ensuite mettre le fruit à couvert des feuilles, autant qu'on peut. Il profite mieux, & devient plus gros. Le petit jonc verd de marais est le meilleur pour palisser; celui de Marseille, quoique trempé dans l'eau chaude, est trop dur, & meurtrit trop facilement les jeunes branches. La paille, ou la grande herbe, dont quelques-uns se servent, fait un assez mauvais effet, & arrête mal les branches. Ce premier palissage se fait au mois de Juin, & le second un mois ou six semaines après. Quand le fruit commence à tourner, c'est-à-dire, lorsqu'il blanchit, on commence à le découvrir. D'abord on en ôte quelques *pêches* du côté du couchant ou du nord, suivant l'exposition de l'espalier. Quelques jours après, on en ôte encore quelques-unes du côté opposé, & même nombre deux jours après, ensuite on ôte celles qui sont en face. On les met enfin toutes à découvert, pour que l'arbre ne perde rien des rayons du soleil. Bientôt après le fruit se colore, il mûrit, & on le cueille quand on voit que sa couleur jaunit où le soleil n'a pas frappé, c'est-à-dire, du côté du mur. Quand il faut découvrir ces fruits, on ne doit pas arracher les feuilles, mais les déchirer avec l'ongle auprès de la queue.

Des espèces de chenilles vertes, mangent les boutons à fleur de cet arbre, avant qu'il soit épanoui. Il faut les chercher & les écraser: on les trouve sûrement derriere quelque branche. Les loires, les mulots, les rats, les souris font de grands torts aux pêchers. On les détruit par le moyen des ratieres, des quatre en chiffre, & encore en faisant boucher tous les trous des

murs. Les fourmis ne sont pas si faciles à détruire. Les limaces & les limaçons se mêlent aussi de manger les *pêches*. Le matin après la rosée, ou après une pluie douce, il faut les détruire : les oiseaux sont aussi curieux de goûter des *pêches*, on les écarte avec des épouvantails. Les guêpes font aussi des incursions sur les *pêches*. Pour les contenter, on peut mettre de distance en distance, sur les treillages, des *pêches* déja entamées par les autres animaux.

Dans les sables arides & brûlans, la sécheresse fait souvent périr les *pêchers*, ou du moins les rend languissans; & les fruits qu'ils rapportent, n'ont ni qualité ni grosseur. Dans ces sortes de terres, il faut faire jetter, de quinze jour en quinze jours, trois voies d'eau au pied de chaque arbre, & y donner quelques heures après, avec la ratissoire, une petite façon, & en même tems jetter par-dessus une bonne brassée de grande litiere pour entretenir la fraîcheur : ensuite on enveloppe le corps de l'arbre avec de la paille liée avec des osiers : par-là, les arbres se conservent, & on en apperçoit le bon effet aux fruits. Dans les pays méridionaux, on doit couvrir les arbres, avec des paillassons, pendant la plus grande chaleur du jour, sans quoi, l'ardeur du soleil brûle le fruit, & fait périr l'arbre en peu de tems. Quand les branches du *pêcher*, les feuilles, les fruits, deviennent noirs, c'est une espèce de lèpre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'environne. Il faut arracher l'arbre aussitôt qu'on s'apperçoit qu'il en est attaqué. On en doit faire de même, quand la gomme a attaqué quelques branches. Quand quelque arbre languit, soit *pêcher*, ou tout autre, on le doit déchausser, & visiter ses racines : si ce sont des vers de hanneton qui les rongent, on les fait chercher ; si ce sont les *fourmis*, le remede est de les détruire autant qu'on peut, de ratisser les racines, de jetter au loin les terres infectées, & d'y remettre des terres neuves.

PÊCHE ; PÊCHER DU POISSON. Il y a trois sortes de *pêche*, la *pêche de la mer*, la *pêche de riviere*, & la *pêche de l'étang*. On va entrer dans le detail des unes & des autres.

On divise la *pêche de mer en grande pêche*, & en *pêche de poisson frais*. La premiere s'entend de la *pêche des baleines*, du walrus, des morues, des maquereaux, des harengs, & généralement de tous les poissons à lard. La seconde consiste en toutes les espèces de poissons que l'on *pêche* à une ou deux lieues de la mer, & que l'on consomme, soit dans les ports de mer, soit dans les villes voisines, sans être salés, ni apprêtés. Les *pêcheurs* qui vont aux grandes *pêches*, ne peuvent partir sans un congé de l'amiral ou du gouverneur du port d'où ils partent. Ceux qui ne font que la *pêche* du poisson frais, ne sont tenus que d'en prendre un chaque année. De toutes les *pêches* ci-dessus mentionnées, celle de la baleine est la plus considérable ; & les Hollandois sont ceux qui y envoient plus de vaisseaux. Le tems où les baleines paroissent, sont les mois de Mai, de Juin & de Juillet. On en prend vers l'Islande, & près la Norwege ; mais la principale se fait depuis la partie sud-occidentale du Groenland, jusqu'au Spitsberg.

La *pêche de poisson frais* se fait avec des bateaux portant voiles, ou sur les greves de la mer, & aux embouchures des rivieres navigables, en se conformant néanmoins au titre III du livre V de l'ordonnance de la marine.

On fait la *pêche*, dans les rivieres,

de deux manieres, ou avec des lignes, ou avec des filets, harnois ou engins; les unes & les autres sont permises, en suivant certains réglemens à ce sujet. La *pêche* avec la coque du Levant, est sévérement défendue, même sous peine de galere. La *pêche* des rivieres, comme celle des étangs, appartient à ceux qui ont le droit de *pêche* sur les rivieres qui traversent leurs terres & seigneuries, & à ceux à qui appartiennent les étangs.

On *pêche* les étangs, de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont pas solaires, & on ne compte que les étés, ensorte que l'alvin a passé trois ans, quand il a passé trois étés, dans l'étang. Par exemple s'il y avoit été mis en Février 1762, on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1764. Il est vrai que l'on *pêche* quelquefois à deux ou quatre ans; mais il faut avoir des raisons particulieres, soit parce que l'alvin est si grand, que deux ans lui suffisent pour être d'une grosseur & longueur raisonnables, soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros brochets, que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne fassent trop de désordre, soit enfin que l'étang ait été sec l'été précédent; car on tient que qu'une année de sec & deux années suivantes de bonne eau, valent trois ans. Les marchands qui veulent acheter le poisson, conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang, avant que de le *pêcher*; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & les brochets en sont plus gros; mais le propriétaire n'y gagne pas. Il perd une année, & beaucoup de poisson mangé par le brochet.

Il y a deux saisons pour *pêcher* les étangs, à la fin de l'hiver, & en automne. La manœuvre de cette *pêche* est facile à concevoir. On leve la bonde de l'étang; & quand l'eau en est écoulée, on y descend en bottines, quand le fond est bien limoneux, & on prend tous les poissons à la main. On trie les gros & les moyens qui sont de débit, d'avec les menus qui ne sont bons que pour alviner: on les jette dans des paniers pour les décharger dans des tonneaux, ou autres vaisseaux pleins d'eau, qu'on doit avoir placés sur la chaussée; & de-là on les voiture dans les viviers pour le compte du marchand, si la *pêche* est déja vendue. Ordinairement on met tous les menus dans un réservoir pour les jetter dans l'étang, aussi-tôt qu'il sera rempli d'eau, & le repeupler; mais il faut en ôter tout le brocheton, avant que de les remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade. Il n'en échappe toujours que trop.

PECHERIE, lieu où l'on pêche. On le dit particuliérement des endroits où l'on pêche les perles .... Il s'entend aussi des parcs, des ravins, des courtines, des bouchots, tous endroits pratiqués pour y amasser le poisson. L'article 111 du livre V de l'ordonnance de 1685 régle la façon dont toutes ces *pêcheries* doivent être construites

PECHEUR, est celui qui pêche, & celui qui est intéressé à quelque grande *pêche*. Les *pêcheurs sur mer* sont tenus de se conformer à l'ordonnance de la marine, & ceux sur la riviere à l'ordonnance des eaux & forêts de 1669.

PECK, mesure pour les grains, dont on se sert en Angleterre, & qui contient deux galons.

PECUNE, vieux mot qui signifioit autrefois de l'argent monnoyé.

PECUNIAIRE. Les *amandes pécuniaires* se payent en argent.

PECULAT, est un très-grand crime, dont se rendent coupables

ceux qui s'approprient, détournent, ou font valoir à leur profit personnel, l'argent qui appartient au roi ou a ses fermiers, & qui ne doit sortir des caisses, que pour être employé à sa destination ; ceux qui font banqueroute, en emportant les deniers royaux ; ceux qui se trouvent débiteurs de sommes considérables envers le roi, sans prouver leurs pertes ; ceux qui prêtent les deniers royaux & publics ; ceux qui font fabriquer de faux rolles, de faux actes, de fausses quittances ; ceux qui retiennent les deniers du roi, & ne les emploient pas à leur destination, quand ils le doivent ; ceux qui donnent ou reçoivent de l'argent pour ne pas presser les comptables des deniers royaux, & ceux qui font des omissions, doubles emplois, fausses reprises, &c. sont coupables de *peculat*.

PECULE, *en jurisprudence*, c'est le fonds que peut acquérir celui qui est en la puissance d'autrui ; comme un fils de famille qui acquiert, avec la permission de son pere, & par des voies légitimes.

PEIGNE, instrument qui sert à demêler & à décrasser les cheveux. On fait des *peignes* de diverses matieres, & de différentes façons, de buis, d'ivoire, d'écaille, de corne, de plomb, &c. Il y en a à dos, à deux côtés de dents, de recourbés, à deux fins, &c. Les villes où on en fabrique le plus, sont Paris & Rouen. Les *Peignes* de Rouen se distinguent par numéro. Il y en a de deux sortes pour ceux de buis, & d'une seule pour ceux de corne. Les plus petites espèces en buis se désignent par des numéros de lettres, & les plus grandes, par des numéros de chiffres. Les lettres sont nº A, nº B, nº C, nº D, & nº O, après quoi, commencent les numéros de chiffres, qui sont nº 1, nº 2, nº 3, & ainsi de suite jusqu'à numéro 12, qui sont les plus grands : nº A qui est le plus petit, n'a guères que deux pouces de largeur d'une oreille à l'autre; & de cette mesure, tous les autres numéros, tant de lettres que de chiffres, s'augmentent successivement de tailles en tailles, c'est-à-dire, de chacun environ six lignes, ensorte que les plus grands peuvent avoir huit à dix pouces. On ne fait point de *peignes* de corne aussi petits que de buis. Les numéros de ces premiers ne commencent qu'au nº 4 des autres ; mais aussi vont-ils plus loin ; & l'on en compte depuis le numéro 4 jusqu'au 15, avec la même proportion de taille que pour ceux de buis. Les *peigniers* forment, à Paris, une communauté, dont les plus anciens statuts sont de 1507. Le tems d'apprentissage est de six années. Les instrumens dont ils se servent sont la scie, l'escouenne, l'écouenette, le carlet, l'estadou, le gland, la gresle, le tournefil & l'alumelle.

Les ouvriers qui travaillent avec la navette, donnent le nom de *peigne* à un instrument dont ils se servent à serrer les brins de trame les uns contre les autres; c'est une espèce de chassis long & étroit, divisé en plus ou moins de petites ouvertures, lesquelles sont formées par des fils-d'archal un peu applatis, & quelquefois avec de petits morceaux de roseaux, ce qui est nommé *dent* par les gens du métier. Dans les intervalles de ces dents sont passés certains nombres de fils de la chaîne, suivant le genre d'ouvrage que l'on fait. Le *peigne* est enchassé dans le battant, & doit être aussi long que l'étoffe ou la toile doit être large . . . Les ouvriers d'étoffe de soie appellent *peigne* le restant des chaînes qui, par leur défaut de longueur, ne peu-

vent être employées en étoffes.... Les peigneurs nomment aussi *peigne* un instrument fait en forme de carde, dont ils se servent pour peigner les laines, le chanvre, &c. On se sert aussi des *peignes* dans quelques autres manufactures, pour peigner diverses sortes de marchandises, comme bourre de soie, chanvre, &c. lesquels sont, en quelque maniere, semblables à ceux pour la laine, mais plus petites... *Peigne* est encore un instrument dentelé, dont se servent les haute-lissiers pour battre & serrer leurs ouvrages. Il est de bois, dur & poli, de huit à neuf pouces d'épaisseur, du côté du dos, d'où il va toujours en diminuant jusqu'à l'extrémité des dents. On s'en serr à la main .... Le *peigne* des basse-lissiers est à-peu-près de même, excepté qu'il a des dents des deux côtés. Les uns & les autres sont ordinairement de buis ou d'ivoire... Les tonneliers nomment *peigne* l'extrémité des douves, à commencer depuis le jable.

PEIGNE, maladie de chevaux, qui est une gratelle farineuse qui vient au paturon, près de la couronne, où elle tient le poil hérissé & désuni, & qui en est enflé. Il y a des *peignes* de deux sortes; les uns sont humides, & font suinter des sérosités au travers des pores. Ces *peignes* montent quelquefois jusqu'au boulet, & font tomber une partie du poil où ils sont. Ce mal séche, si le cheval travaille dans un pays sec, alors on n'y connoît plus rien : l'autre espèce de *peigne* est séche, & ne jette jamais; mais elle pousse une gratelle farineuse, fait hérisser le poil, & tient la couronne enflée. Un cheval qui a un de ces défauts, diminue beaucoup de prix, sur-tout à l'égard des chevaux de conséquence. Un cheval de carrosse, avec des *peignes*, ne vaut rien dans une ville. Un cheval de trait peut passer, mais il ne faut pas l'acheter bien cher. Ce mal est un des plus fâcheux qui puisse arriver à un cheval, parce que rarement il en guérit. L'humeur que causent les *peignes* est quelquefois si nuisible, qu'elle gêne totalement à cheval, parce que le mal occupe toute la jambe jusqu'auprès du genou & du jarret. Les remedes communs, qui ne font que les dessécher, ne servent qu'à pallier le mal, qui revient, lorsqu'on le croit guéri : pour le dessécher, il faut prendre deux onces de tabac de Brésil, le hacher menu & le mettre tremper dans un demi-setier de bon esprit-de-vin, pendant deux heures : on remue le tabac d'heure à autre, pour mieux faire pénétrer l'esprit-de-vin, après quoi on frotte les *peignes* sans les écorcher, & on met dessus une poignée de tabac tous les jours. Si ce remede ne suffit pas, il faut prendre du coton qu'on imbibe d'esprit de vitriol : on en mouille ces *peignes* légérement, après les avoir frottés avec un bouchon de foin, sans les écorcher. Si cet esprit est encore impuissant, on se sert de l'esprit de sel ammoniac dissous dans l'esprit-de-vin à discrétion. Quand le sel est resté au fond, on se sert de cette liqueur, & on en bassine les *peignes*.

PEIGNER, *en terme de fleuriste*, c'est ajuster les feuilles d'une fleur, les arranger, & les disposer dans l'ordre où elles doivent être.

PEIGNEUR DE LAINE, ouvrier qni demêle la laine, qui la peigne avec une espèce de grande carde de fer, que l'on nomme *peigne*. Les maîtres cardeurs de Paris sont qualifiés, par leurs statuts, de maîtres cardeurs *peigneurs* & arçonneurs de laine.

PEIGNONS, laines de très-mauvaise qualité, qui ne sont propre-

ment que les rebuts, ou plûtôt ce qui reste des laines qui ont été peignées avant que d'être filées pour faire la chaîne de certaines sortes d'étoffes. Les *peignons* sont de méchantes laines qu'il n'est pas permis aux ouvriers & façonniers, de mêler, avec celles de bonne qualité pour la fabrique des draps, des serges, ratines, & autres semblables étoffes de prix.

PEILLES; nom donné aux vieux chiffons, ou morceaux de toile de chanvre & de lin, employés dans la fabrique du papier.

PEINDRE, PEINTRE & PEINTURE. *Peindre*, c'est employer des couleurs pour représenter quelque objet. On peint de plusieurs manieres, en huile sur le cuivre, le bois & la toile, à fresque sur des enduits de plâtre; en détrempe, sur le bois, le carton & le papier; en mignature, sur le vélin; en pastel, sur le papier; en émail, sur des plaques d'or, & plus communément de cuivre émaillées de blanc, & enfin sur le verre. Les couleurs qui servent pour la *peinture*, sont les blancs de chaux, de plomb, de céruse, les massicots jaunes & blancs, l'orpin, la mine de plomb, le cinnabre, le vermillon, la lacque, les cendres bleues & vertes, l'inde, le styl de grain, les noirs de fumée & d'ivoire, le verd-de-gris, l'émail, diverses terres, comme le jaune de Naples, le verd de Véronne, le rouge violet d'Angleterre, la terre d'ombre, la terre de Cologne, l'ochre de Ruth, les ochres jaunes & rouges, le verd d'iris, le verd de montagne, enfin le carmin & l'outremer. Ces deux dernieres sont précieuses & de grand prix. Les liqueurs qui les lient & délayent, sont pour la *peinture* en huile, les huiles de noix, de lin, d'aspic & de térébenthine: pour celles en détrempe, la colle-forte faite avec des rognures de gants ou de parchemin, quelquefois de la gomme, bien bouillie, & pour la mignature, de simple eau raisonnablement gommée. Ces couleurs & ces drogues se vendent chez les épiciers droguistes.

Les *peintres* forment, à Paris, une communauté avec les sculpteurs de la même ville; ils ont été réunis ensemble, dès le commencement du dix-septieme siécle. Leurs statuts les plus anciens sont de l'année 1391, & ont été confirmés & augmentés par nombre de rois, & en dernier lieu par Louis XIV, en 1651. Les changemens que ce prince y apporta, furent occasionnés par l'érection, trois années auparavant, de l'académie de *peinture* & de sculpture. Le tems d'apprentissage est réglé à cinq années, & celui de compagnonage à quatre. Cette communauté comprend plusieurs autres professions qui y ont rapport, & notamment celle des maîtres *peintres* du pont Notre-Dame, & du quai de Gesvres. Leur commerce consiste en tout ce qui se peut faire en *peinture* & en sculpture, soit dorée, soit argentée, soit cuivrée, en détrempe & en huile, & enfin en toutes sortes d'estampes.

L'académie royale de *peinture* & de sculpture doit son établissement à M. Sublet des Noyers, intendant des finances, & surintendant des bâtimens du roi. Les éleves des académiciens sont déclarés capables, après trois ans d'étude, d'être aspirans à la maîtrise, & d'être reçus maître des arts de *peinture* & sculpture, dans toutes les villes du royaume. Il est permis aux académiciens de n'avoir qu'un seul éleve à la fois. C'est de cette école françoise que sont sortis tant d'excellens, *peintres*, & d'habiles sculpteurs, qui l'emportent de beau-

coup ſur les écoles modernes, & qui ſuivent de ſi près, s'ils ne les égalent pas, ces *peintres* & ces ſculpteurs célebres, qui ont rendu les écoles d'Italie ſi fameuſes.

La *peinture* eſt un des arts libéraux, qui enſeigne à repréſenter les objets, & à leur donner une eſpèce de vie, par le contour des traits & les diverſes teintes de couleurs. La *peinture*, dit-on, a pris naiſſance chez les Egyptiens: les Grecs l'ont pouſſée à la derniere perfection, ſi l'on peut ajoûter foi aux merveilles, qu'on raconte d'*Appelles* & de *Zeuxis*. Les Romains, dans les derniers tems de la république, & ſous les premiers empereurs, eurent de grands maîtres en *peinture*. L'inondation des barbares en Italie fut fatale à la *peinture*, comme aux autres arts & aux ſciences. Dans le quinzieme ſiécle, l'Italie reprit ſon ancien luſtre; & on vit dès-lors briller les écoles de Rome, de Florence & de Lombardie; & les Français, ſous François I, apporterent le bel art de la *peinture* en France, pouſſée ſous Louis XIV, & aujourd'hui ſous Louis XV, à un ſi haut point de perfection, que nous ne pouvons guères envier la gloire de la Grece & de l'Italie.

PEINTRE; *Morin* donne ce nom à une tulipe printanniere, colombin vif & blanc.

PELACHE; c'eſt une eſpèce de péluche groſſiere, faite de fil & de coton, dont la piéce porte dix à onze aunes de longueur.

PELADE, laine que les mégiſſiers & chamoiſeurs font tomber, par le moyen de la chaux, de deſſus les peaux de moutons & de brebis, provenantes des abattis des bouchers. L'article 11 du réglement des ouvriers en bas au métier, du 30 Mars 1700, leur défend poſitivement d'en employer dans leurs ouvrages.

PELAGE; c'eſt, en gros, la couleur des bêtes qui courent, comme cerfs, chiens, &c.

PELARD, bois à brûler, dont on a ôté l'écorce, pour faire du tan.

PELÉ; c'eſt une peau dont le poil eſt ôté. On dit auſſi, un *velours pelé*, une *panne pelée*, un *drap pelé*, &c. Dans toutes ces choſes, *pelé* ſe prend en mauvaiſe qualité, comme un défaut dans les étoffes & dans les pelleteries.

PELER, *en jardinage*, ſe dit des fruits, ou des arbres, quand on ôte délicatement la pellicule ou l'écorce qui les couvre. On *pele* les fruits pour les confire; les tilleuls, pour faire des cordages, & les chênes, comme on vient de dire, pour faire du tan.

PELERIN; c'eſt une des dix eſpèces de faucons.

PELINGE, étoffe de ſoie qui ſe fabrique à la Chine.

PELLE, uſtenſile propre à pluſieurs uſages. La *pelle* de ménage ou de cheminée, eſt de fer, en forme de palette quarrée, plus ou moins longue, avec un long manche, auſſi de fer. Celles des beaux appartemens ont des ornemens d'argent ou de cuivre doré. Les *pelles* de fer commun ſe font par les ferruriers.... La *pelle* des *boulangers* & des *pâtiſſiers*, pour enfourner leur pain & pâtiſſerie, eſt de bois, a le manche plat & très-long, afin de pouvoir atteindre au fond du four; eſt large ou étroite, ſuivant les piéces de four, ou les pains qu'on y veut placer; mais toujours très-mince, afin qu'elle puiſſe couler ſur l'âtre, avec plus de facilité.... Les *pelles* des maçons, paveurs, jardiniers & autres tels artiſans & manouvriers, ont le manche rond, & la *palette* un peu creuſée en dedans, & convexe en dehors pour la facilité du ſervice...

La *pelle* des gagne-deniers & mesureurs de charbon, nommés *garçons de la pelle*, a la *palette* très large, presque quarrée, le manche rond & assez court, non tout droit, comme aux autres *pelles*, mais formant une espèce d'angle irrégulier. Le manche, par le bout, & la palette, tout autour, sont ferrés .... Les pâtissiers & les boulangers se servent de petits *pellerons* ou *petites pelles*, pour enfourner de petits pains; les autres, des pâtés, tartelettes, &c.

PELLE ou PALLE; c'est aussi la bonde d'un étang, ce qu'on leve pour le faire écouler, & ce qui sert pour le biais du moulin, ou pour faire tomber l'eau sur la roue. On les appelle, en quelques endroits, des *lançoirs*. Ils sont faits en forme de *pelles*; mais ils ont double manche.

PELLETERIE & PELLETIER. Le corps de la *pelleterie* est le quatrieme des six corps marchands de Paris. Ses statuts sont de 1686, sous Henri III. Louis XIII les confirma en 1618, & Louis XIV en 1648. Les apprentifs doivent être garçons & regnicoles, & faire quatre années d'apprentissage, & autant pour le tems de compagnonnage. Le corps de la *pelleterie* a six maîtres & gardes : trois sont appellés *anciens*, & les trois autres *nouveaux*. Le premier des anciens est le grand-garde.

Les *pelletiers* sont des marchands qui apprêtent toutes sortes de peaux garnies de poil, qui en fait des fourrures, & qui les vend tant en gros qu'en détail. Il leur est expressément défendu, par leurs réglemens, de mêler du vieux avec du neuf, de fourrer des manchons pour les merciers, de travailler & fourrer pour les frippiers, de faire le courtage de la *pelleterie*, &c. Les plus belles & les plus précieuses *pelleteries* viennent des pays froids, particuliérement de Moscovie, de la Laponie, de la Suéde, du Danemarck & du Canada. La *pelleterie* crue est celle qui n'a encore reçu ni façon ni apprêt. La *pelleterie* apprêtée est celle qui a passé par la main de l'ouvrier, & qui est mise en état d'être employée en fourrure.

PELISSIER ou PEAUSSIER, est celui qui vend des *pelisses*. Les *pelisses* sont des robes de chambre fourrées, faites à-peu-près comme les vestes de dessus que portent les Turcs, & de longs mantelets de taffetas, garnis de fourrures, que portent les femmes, & enfin des habits d'hommes, doublés de fourrure.

PELOIR; c'est un outil de mégissier & de chamoiseur, qui leur sert à peler, sur le chevalet, les peaux de moutons, brebis & agneaux, qu'ils veulent passer en mégie & en chamois. Ce *peloir* est une espèce de cylindre, ou bâton rond, d'un peu plus d'un pouce de diametre, & d'environ un pied & demi de longueur.

PELOTAGE, troisieme sorte laine de vigogne, ainsi nommée, parce qu'elle nous vient en pelotes, d'Espagne.

PELOTE; fil, laine, coton, soie, dévidés en forme de boule.

PELOTE; c'est, dans les fours à verre, une espèce de petit établi de terre couverte de braise éteinte, sur laquelle on met quelque tems reposer le plat de verre, au sortir du grand ouvreau, avant de le mettre dans les arches du four à recuire.

PELOTE; c'est, au front des chevaux, une marque blanche, qu'on nomme aussi *étoile*. Les marchands de chevaux & les maquignons mettent les pelottes au nombre des marques, qui dénotent les bons chevaux.

PELOTES. Les fondeurs de petits ouvrages nomment ainsi le cuivre en feuilles, qu'ils ont préparé pour mettre à la fonte. La préparation de ces *pelotes* est l'ouvrage des apprentifs... Les paumiers appellent *pelotes* ou *pelotons* les balles à jouer à la paume, avant qu'elles aient été couvertes de drap. L'instrument avec lequel on fait ces *pelotes*, est un billot, qu'on nomme autrement *une chevre*. Les paumiers prennent, dans leurs statuts, la qualité de maîtres paumiers-raquetiers, faiseurs de *pelotes*... Dans le commerce des soies, on nomme *pelotes*, les soies greges & non ouvrées, qui viennent ordinairement de Messine & d'Italie, & qui sont roulées en grosses *pelotes*... Les chandeliers appellent *pelotes de coton*, les écheveaux qu'ils ont dévidés pour faire la méche de leurs chandelles.

PELOTON, est le diminutif d'une *pelote*.

PELUCHE, nom de plusieurs étoffes, qui se fabriquent les unes & les autres, comme les velours & les pannes, mais dont le poil est beaucoup plus long. Les unes sont fabriquées sur une chaîne de fil & un poil de chevre, & tramées de laine : il s'en fabrique quantité de cette qualité dans la Picardie ; les autres sont toutes de soie. Il y a des espèces de *peluches*, dont un des côtés est en velours, & l'autre en *peluche*.

PELUCHE, chez les fleuristes, est une anémone, dont les feuilles ressemblent à une *peluche*.

PELURE, est la peau ou enveloppe d'un fruit, ou d'un arbre, lorsqu'on l'a enlevée. Quand la *pelure* est fort grosse, on l'appelle *écorce*, comme celles des citrons, des oranges & des melons. Quand elle est fort déliée, on l'appelle *peau*, comme aux cerises, raisins, &c.

PENAL, mesure pour les grains, dont on se sert en plusieurs endroits, & sur-tout dans la Franche-Comté, & qui varie suivant les lieux où elle est usitée. L'ordinaire est à-peu-près semblable au boisseau de Paris. A Gray, les huit *penaux* sont de quinze boisseaux.

PENDAR, poire d'automne, semblable à la cassolette, dit *la Quintinie*.

PENDULE, petite horloge de chambre, dont il y a plusieurs sortes. Voyez *Horloge*.

PENIN. Voyez *Penning*.

PENISTON, espèce de molleton, qui se fabrique en Angleterre.

PENNAGE, s'entend, *en fauconnerie*, de tout ce qui couvre le corps de l'oiseau de proie. On dit, *pennage* blond cendré, moucheté, &c.

PENNES, se dit des longues plumes des ailes. Quand les *pennes* croissent, c'est une marque de la beauté de l'oiseau. Toutes les *pennes* des ailes, en fauconnerie, ont leurs noms ; *une*, *deux*, *trois*, *quatre & cinq*. Celles de la queue sont au nombre de douze. Lorsque les *pennes* d'un oiseau de fauconnerie se tordent, on les dresse, en les mouillant dans l'eau chaude, c'est-à-dire, un peu plus que tiéde : lorsqu'elles sont un peu pliées & torses, on les accommode avec les côtes, ou troncs de chou, qu'on fait chauffer entre deux braises ; puis on les fend de long avec un couteau, & on étend la *penne* dedans ; & ainsi la chaleur remet aussi tôt la *penne* en son premier état : si la *penne* est à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une aiguille fine, enfilée de soie, fort déliée ; puis on fait entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux piéces de la *penne*, ensorte qu'elle se fourre toute de-

dans, non du côté de la pointe, mais du bout de derriere, en l'y pouſſant avec un dé, puis étant toute entrée, il faut dreſſer ces deux piéces de la *penne rompue* : après quoi, tirant le fil, il faut reculer la moitié de l'aiguille par la pointe, laquelle ſort, par ce moyen, de la premiere piéce, dans laquelle on l'avoit toute fourrée; & ainſi elle aura chevillé la *penne* autant d'une part que de l'autre : ce qu'ayant fait, il faut couper ce fil, qui ne ſervoit qu'à faire reculer l'aiguille, & la mettre en ſon lieu; & par ce moyen, la *penne* ſera racommodée.

PENNING, monnoie de compte, la plus petite de toutes celles de Hollande.

PENNY, nom qu'on donne, en Angleterre, au denier ſterling. C'eſt auſſi une petite monnoie d'argent, & la plus petite de celles qui ſe frappent, de ce métal, en Angleterre : elle vaut ſix *pennys*, ou deniers ſterlings.

PENSÉE; *couleur de penſée*; eſt une eſpèce de violet, tirant ſur pourpre.

PENSÉE ou *Belle penſée*; tulipe de couleur de *penſée*, avec du blanc de lait.

PENSÉE, eſpèce de violette, qui a les tiges menues, triangulaires, rempantes, rameuſes. Ses feuilles ſont tantôt rondes, comme celles du lierre terreſtre, tantôt oblongues, dentelées à l'entour : il ſort des aiſſelles des feuilles de longs pédicules, qui ſoutiennent de belles fleurs, compoſées de cinq feuilles, mêlées de trois couleurs différentes, bleues, purpurines, ou blanches & jaunes, ſans odeur. Il leur ſuccede des coques, qui contiennent des ſemences menues & luiſantes. Sa racine eſt déliée & fibreuſe. Les *fleurs de la penſée* ſont bonnes pour l'épilepſie & pour les maladies du poumon. Les Anglois appellent cette plante *Panſy*. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les jardins. Elle fleurit en Avril, & dure tout l'été.

PEO, nom que les Portugais donnent à quelque eſpèce que ce ſoit de marchandiſe, qui eſt de la moindre qualité & de la moindre valeur.

PEPIE, maladie d'oiſeaux; petite pellicule blanche, qui leur vient à la langue, pour avoir eu ſoif. Pour guérir l'oiſeau de la *pépie*, poule ou autre, on l'abat, on lui ouvre le bec, & avec une aiguille bien pointue, on ôte cette pellicule; on leur lave enſuite la langue avec du vinaigre chaud, ou avec de la ſalive ſeule, ou du ſel broyé. Pour prévenir ce mal, il ne faut point laiſſer manquer d'eau à la volaille. La *pépie* lui vient plus volontiers depuis le mois de Juillet juſqu'aux vendanges, à cauſe des grandes chaleurs, qui ſe font ordinairement ſentir en ce tems; & comme cette maladie ne vient aux poules, & aux autres oiſeaux de baſſe-cour, que par une chaleur qui leur vient des entrailles, on leur donne après à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper la ſemence de melon, ou de concombre, ou de jus de poirée. Les oiſeaux, qu'on éleve en cage, ſont auſſi ſujets à avoir la *pépie*; pour lors il faut les traiter de même que la volaille. On guérit les oiſeaux de fauconnerie, en leur lavant la langue avec de l'huile roſat. Deux heures après, on les paît Par morceaux trempés dans de l'eau tiéde, & on y met du jus de mûres rouges.

PEPIN, ſorte de ſemence, dont l'enveloppe n'eſt pas oſſeuſe, mais plutôt cartilagineuſe, & ſemblable à un petit cuir. On diſtingue les fruits en fruits à noyau & en fruits

à *pepin*. Les fruits à *pepin*, ſont les pommes, poires, coings, &c. Le raiſin, les groſeilles ont auſſi des *pepins* faits d'une autre ſorte.

PEPINIERE, lieu ou on éleve des plants de petits ſauvageons, qui proviennent, ſoit de pepins de pommes, de poires, &c. ſoit de noyaux de prunes, d'amandes d'abricots, de pêches, de ceriſes & autres, deſtinés à être greffés, & enſuite levés de terre au beſoin. Il y a auſſi des *pépinieres* d'arbres ſauvages, comme d'ormes, de tilleuls, de charmilles, d'érables, marronniers d'Inde. Ces arbres viennent de ſemences, & on les tranſporte en *pépinieres*. Les autres *pépinieres* ſe font d'arbriſſeaux & d'arbuſtes, tels que ſont les lys, les diverſes ſortes de lauriers, les jaſmins, les chevrefeuilles, les bois qui ſervent à orner les parterres. Enfin l'on donne le nom de *pépiniere* à une eſpêce de terre où l'on plante des choux avant l'hiver. Une *pépiniere* eſt une choſe néceſſaire dans un jardin de vaſte étendue. Le plus grand ſecours qu'on tire d'une *pépiniere*, c'eſt lorſque quelque arbre meurt dans un fruitier. On le peut trouver chez ſoi, & le choiſir à propos dans ſa *pépiniere*, pour remplir une place vuide, ſoit d'un eſpalier, ou d'un buiſſon.

Il faut que la terre, où l'on fait une *pépiniere*, ſoit bonne, bien fouillée & bien amendée. Sans ces circonſtances, les plants qu'on y met ne font que languir. Une *pépiniere* ne doit pas être à l'ombre : il lui faut un grand air autrement elle ne produit rien qui vaille. Dans les *pépinieres* à ſemences, qui ſont celles où l'on ſeme les pépins de poires, de pommes & autres fruits, on ſeme à plein champ, ou en rayons, ſur planches bien labourées. C'eſt ordinairement en automne ou au printems que ce travail ſe fait. Il y en a qui, dans le premier cas, couvrent ces pepins de grande paille ou de fumier, pendant l'hiver, pour les faire germer plutôt, & empêcher que le trop grand froid n'en faſſe périr une partie. Si les *pepins* levent trop dru, il faut les éclaircir, afin que ce qui reſte, prenne un bel accroiſſement, & les laiſſer tout au plus éloignés l'un de l'autre d'environ trois pouces. Ces jeunes ſauvageons veulent être ſarclés, & arroſés dans les grandes chaleurs. Ils en croiſſent bien plus beaux, que lorſqu'on les abandonne en partie aux ſeuls ſoins de la nature.

Les *pépinieres* de noyaux, c'eſt-à-dire, des pêches, d'amandes & autres fruits, ſe plantent en automne, & ſe cultivent pendant toute l'année, de même que les précédentes. On plante les noyaux le long des murs pour les y greffer; ou, pour le mieux, on les plante en pots, ou en mannequins. On les laiſſe ainſi paſſer l'hiver dans un endroit exempt de la gelée, pour après, au mois de Mars, les mettre en place. Les productions de l'année en deviennent plus belles, & plus en état de recevoir l'écuſſon; car c'eſt dans cette même année qu'il faut que ce travail ſe faſſe. On peut encore planter des noyaux en pleines terres, ſur planches bien labourées & bien amendées. Les pêchers & les abricotiers de noyaux, n'apportent point de beaux fruits : il faut plutôt les greffer. Pour les pruniers, ils ne dégénerent point; mais ils ſont long-tems à donner du fruit. La greffe eſt toujours le ſecours le plus prompt.

Les *pépinieres* des plants enracinés comprennent tous les plants qu'on arrache avec leurs racines, pour être tranſplantés. Tels ſont les ſauvageons de pepins, appellés

francs, les coignassiers pris sur souche, les sauvageons de bois & les plants de noyau, qu'on arrache du lieu où on les avoit semés, pour être mis ailleurs. Tous ces plants enracinés se plantent depuis la Toussaint jusqu'à Pâques. Pour les coignassiers, le meilleur est l'espéce à larges feuilles, parce que l'autre, qui les a plus petites, n'est propre que pour greffer des pommiers. Le plant enraciné de coignassier, se tire de souche, ou de *mere coignasse*, ainsi appellée par les jardiniers. Ce n'est autre chose qu'un tronc d'un gros coignassier, qu'on coupe à rase de terre, au printems, ou en automne, & sur lequel on laisse pousser de petites branches, qu'on butte de terre l'année suivante, au même tems, jusqu'à trois dogits, ou un demi-pied au plus même de la sommité de ses branches, qui pendant tout l'été, s'enracinent, & qu'on leve au mois d'Octobre suivant. Les *coignassiers* s'enracinent encore de boutures. Pour cela on en prend les branches unies, des plus droites & des mieux nourries : on les plante en rigoles, si l'on veut, larges d'un fer de beche, & creuses d'autant; on y couche les boutures, n'en laissant au-dessus de terre que trois ou quatre doigts. On les couvre de terre, qu'on foule du pied, puis on les laisse agir; ou bien on se contente de ficher ces boutures en terre, un bon demi-pied de longeur.

On plante aussi les *sauvageons*, élevés de pepins, depuis la fin d'Octobre jusqu'en Mars, ainsi que les plants venus de noyau, & avec la même précaution, soit à l'égard de la terre, que des autres soins qu'ils exigent pour devenir beaux. On se sert aussi fort heureusement de *sauvageons* de bois, pour greffer des arbres à plein vent : c'est pourquoi une *pépiniere* en doit être garnie, & il faut qu'ils soient d'une belle venue, d'une écorce bien unie, d'une tige sans nœuds, & qu'ils soient bien enracinés. Après cela, il n'y a qu'à les bien cultiver. On le plante à deux pieds l'un de l'autre. Il y a des greffes particulieres qui conviennent mieux à chaque espéce d'arbres, que d'autres. Le *sauvageons de pepins*, autrement dits *francs*, s'écussonnent, pour en faire des arbres nains. Les arbres à hautes tiges se greffent en fente, quand ils sont suffisamment gros. Les sauvageons de bois se greffent en fente, ainsi que les francs pommiers. Il n'y a que les pommiers de paradis qu'on écussonne, Les *coignassiers* veulent aussi être écussonnés; c'est la seule greffe qu'ils reçoivent. Les francs pruniers s'accommodent de l'écusson, quand c'est pour arbres nains, & de la fente pour arbres de tiges. On écussonne les amandiers pour avoir des pêches & des abricots.

Quand les *pépinieres* sont ainsi garnies de plants, il faut les entretenir de labours ; c'est ce qui fait les beaux arbres, avec les autres soins qu'on y donne. Les arbres qu'on a greffés en *pépinieres*, doivent rester trois ans, avant que de les transplanter ailleurs.

Les *pépinieres* d'arbres sauvages, comme d'ormes, de tilleuls ordinaires & de Hollande, de marronniers d'Inde, de charmilles & d'érables, sont pour faire des palissades; & ces arbres viennent de semences, puis se transplantent en *pépinieres*. Il y a aussi les *pépinieres* d'abrisseaux & d'arbustes qui viennent de semence. Les arbres des *pépinieres domestiques* réussissent bien mieux, que ceux que l'on prend hors de chez soi, parce qu'étant replantés presqu'aussi-tôt après qu'on les a arrachés, & se trouvant en même terre & en même

air, ils reprennent facilement ; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toujours par le transport ; leurs racines se meurtrissent & se gâtent ; la gelée les altere ; ils reprennent avec plus de peine ; il en meurt un grand nombre ; & en même tems, on ne peut faire de grands plants, qu'avec beaucoup de dépense, si l'on n'éleve pas chez soi des *pépinieres* abondantes. Choisir de bons plants, les planter dans une bonne terre, & les bien labourer, voilà trois choses absolument nécessaires pour faire une bonne *pépiniere* ; & si une *pépiniere*, bien cultivée, ne profite point, on doit, au mois de Novembre de la troisieme année, la fumer, & répandre par-tout également, & à champ couvert, de bon fumier gras, & à demi-pourri, de quatre doigts d'épaisseur, & le labourer aussi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fume ainsi les *pépinieres* au mois de Novembre, il n'est pas nécessaire de les labourer, ni de déchausser le plant au mois d'Octobre.

PEPITAS. Les Espagnols donnent ce nom à des morceaux d'or pur, qu'on trouve dans quelques mines du Chili & du Pérou. Il s'en trouve de quatre, de huit & de dix marcs pesans. Il s'en est même trouvé de soixante-quatre marcs.

PARCALES-MORIS, toiles de coton blanches, dont la plus grande partie vient de Pondichery. Elles ont sept aunes & un quart de long, sur une aune & un huit de large.

PERCE-FEUILLE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, grêle, ronde, lisse, nouée. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement le long de la tige, un peu longues, étroites & nerveuses : celles d'en-bas sont quelquefois ovales, & beaucoup plus longues que les autres. Ses fleurs sont en parasol, de couleur jaune : chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en roses ; lorsque la fleur est passée, il lui succede un fruit composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos cannelées. La racine est petite, ridée, verdâtre, d'un goût âcre, de même que la semence. Cette plante croît dans les bleds & dans les prairies : elle fleurit en Juin, & est très-commune dans le Languedoc, & proche d'Arles en Provence. Sa décoction, bue dans du vin, est bonne pour les ruptures & les descentes de boyaux. On en fait des emplâtres pour les écrouelles.

PERCE-NEIGE, sorte de plante, dont il y a plusieurs espèce. La racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques blanches, & garnie au dessous de fibres blanchâtres. *Bradeley* dit que le *perce-neige*, quoique fleur commune, ne doit pas manquer dans un parterre. Elle va de pair avec le safran, tant par sa hauteur, que par la saison de sa fleur. Leur culture est la même. Le *perce-neige* ordinaire pousse trois, quatre à cinq feuilles, semblables à celles du poireau, vertes, lisses & luisantes. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied, qui porte ordinairement une seule fleur, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur est à six feuilles disposées en cloches, penchées, de couleur blanche, ayant une tache verdâtre par dehors, d'une odeur qui n'est point désagréable. Lorsqu'elle est passée, il lui succede un fruit relevé de trois coins, divisé intérieurement en trois loges remplies de semences presque rondes, dures & jaunâtres.

PERCE-OREILLe ; c'est un petit insecte rond, uni, long & poli, qui

qui a deux petites cornes à la tête, six pieds & une queue fourchue. Il y en a de plusieurs sortes, qui ne sont différens que par la tête. Les communs sont de couleur de châtaigne. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs, comme œillets & autres. Pour les prendre, on fiche des échalas, ou petites baguettes aux pieds des fleurs, ou le long des buissons & contre-espaliers. On mét à leurs extrémités des ongles de bœuf, de mouton ou de porc. Les *perce-oreilles* ne manquent point de s'y retirer pendant la nuit; & en y allant dès le matin visiter ces ongles, avec un chaudron, ou quelqu'autre vaisseau semblable, en levant promptement ces ongles, & en les frappant contre les bords, on fait tomber les *perce-oreilles* dans le chaudron, ou bien on les écrase aussi-tôt.

PERCE-PIERRE, plante, aussi connue sous les noms de *passe-pierre*, de *bacille*, de *criste-marine*, de *fenouil-marin*, ou d'*herbe S. Pierre.* Il y a la grande & la petite espèce, suivant l'auteur de l'*Ecole du potager*, & trois, suivant *Chomel.* La premiere, qui est la grande espèce, a quantité de petites branches menues, qui ont de petites feuilles étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par intervalles égaux. Sa racine est grosse, longue, ligneuse, blanchâtre, & garnie de quelques fibres. Ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales, blanches, disposées en roses. Quand la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines, qui sont jointes deux à deux, plattes, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre. Cette plante est si semblable au thym, qu'on ne la distingue qu'au goût. Elle vient dans les lieux arides & pierreux, aux bords de la mer, & dans les rochers, qu'elle semble percer... La seconde espèce est branchue, & ses branches sont écartées à la cime, & entremêlées par le bas, menues comme celles du serpolet, divisées par nœuds. Les feuilles, qui sortent deux à deux de ces nœuds, sont assez longuettes & étroites. A chaque extrémités des branches, il y a une petite fleur longuette, semblable aux œillets, découpée par les bords On en voit beaucoup en Angleterre, en France & en Italie. Elle fleurit en Juin & en Juillet. La troisieme espèce pouce une tige semblable à celle du fenouil, un peu plus longue, petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine semblable à celle du persil commun, plus longue, & odorante. Ses feuilles sont menues comme des cheveux, approchent de celles du fenouil, sont plus longues, plus minces & plus rares. Sa tige est blanchâtre, & a le goût de la pastenade. Elle croît, comme les autres, dans les lieux secs, maigres & pierreux...... La *perce-pierre*, sur-tout la seconde espèce, se cultive dans les jardins & exige des soins. On la fait confire dans le vinaigre, & elle se mange en salade d'hiver avec les anchois, la beterave, les câpres & les cornichons. Ces trois espéces sont recherchées en médecine, pour la gravelle, & pour atténuer la pierre des reins & de la vessie.

La *perce-pierre* se multiplie de graine. On la seme sur couche au mois de Mars, ou dans des pots remplis de terreau qu'on expose à l'ardeur du soleil. Quand elle a une certaine force, on la transplante aux pieds des murs du levant ou du midi. Elle est délicate dans notre climat. Le grand air & le froid lui sont pernicieux; ainsi il faut la cou-

vrir de quelques feuillages pendant les gelées. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été, quand on en veut faire usage.

PERCER DES COUCHES; c'est, *en jardinage*, faire des trous sur une couche; ce qui se pratique, lorsqu'on seme des raves.

PERCER, *en terme de vénerie*; c'est lorsqu'une bête tire de long, & s'en va sans s'arrêter, étant chassée; c'est aussi quand le piqueur *perce* dans le fort. On dit, *Le cerf a percé dans le bois* : *il faut percer* dans le fort si on veut détourner le chevreuil.

PERCER L'AIGUILLE; c'est en former le trou, par le moyen d'un petit poinçon d'acier bien trempé, que l'on frappe avec un marteau sur l'enclume, de chaque côté du plat de la tête de l'aiguille... *Percer une étoffe*, se dit, dans les manufactures de laine, des étoffes qui, à force d'être foulées, deviennent trop étroites, & perdent de la largeur ordonnée par les réglemens.

PERCHE; c'est un morceau de bois long, en forme de grosse gaule, qui a un bout beaucoup plus menu que l'autre. Les *perches* sont ordinairement de bois de châtaignier, ou de bois d'aulne. Elles servent à faire des espaliers des treilles, &c. On les vend à la botte:chaque botte est composée d'un certain nombre, suivant qu'elles sont plus ou moins grosses . . . . *Perche* se dit aussi de certains longs bâtons, placés en l'air, pour y poser les choses qu'on veut faire sécher; telles sont les *perches* des teinturiers & des blanchisseuses. Les statuts des uns & des autres réglent la hauteur à laquelle leurs *perches* doivent être placées, lorsqu'elles sont sur la rue... Les tapissiers de haute-lisse appellent *perche* un morceau de bois rond, fait au tour, de trois pouces de diametre, & de toute la longueur du métier. Cette *perche* pose des deux bouts sur les fiches & crochets de fer, nommés *hardilliers*; elle sert à ouvrir & croiser la chaîne de l'ouvrage, par le moyen des lisses qui y sont enfilées . . . . . *Perche*, dans les manufactures, est un certain morceau de bois de la grosseur du bras, long d'environ quinze pieds, pendu en l'air par les deux bouts, sur lequel les empleigneurs ou laineurs étendent l'étoffe pour la lainer ou tirer à poil . . . . . Les tourneurs nomment aussi une *perche* un morceau de bois faisant ressort, qu'ils attachent au plancher, & d'où pend la corde qui donne le mouvement sphérique à leurs ouvrages . . . . *Mettre en perche une vigne*, c'est attacher de travers des *perches* aux échalas qui sont plantés aux pieds des seps; cela se pratique dans l'Auxerrois.

PERCHE, sorte de grande mesure qui sert à l'arpentage. La *perche* est uniforme dans tout le royaume; elle doit contenir vingt-deux pieds de douze pouces chacun, & le pouce doit être de douze lignes. Les cent *perches* quarrées font un arpent.

PERCHE, poisson d'eau douce, de couleur différente sous le ventre, & qui a presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques bandes noirâtres qui lui descendent du dos. Ce poisson se nourrit dans les rivieres, & a le trait de l'aileron fort vîte. On tient que les *perches* jettent en hiver, par la bouche, une petite rosée rougeâtre, qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les pêcheurs, qui les remarquent aisément, les prennent au filet. Il y en a qui pêchent les *perches* à l'amorce, composée de foie de chevre. Pour apprêter la *perche*, en cuisine, on la vuide, on

ôte les ouïes. On la fait cuire dans un court bouillon avec du vin blanc. Quand elle eſt cuite, on l'épluche de ſes écailles, on la dreſſe ſur le plat qu'on veut ſervir, pour mettre deſſus une ſauſſe, comme on le jugera à propos, ou quelque ragoût maigre. Si on la ſert en gras, ce ſera la ſauſſe, ou le ragoût, qui en fera la différence.

PERCHER, ne ſe dit proprement que des oiſeaux domeſtiques, comme poules, coqs d'Inde, &c. Les coqs d'Inde & les poules *perchent* toutes les nuits. Il ſe dit auſſi, par extenſion, des autres oiſeaux, comme des *corneilles*.

PERCHES : ce ſont les deux groſſes tiges du bois ou de la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou du bouc ſauvage, où ſont attachés les andouillers.

PERCHIS, *en terme de jardinier*, eſt une clôture qui ſe fait avec des *perches*, les unes miſes & fichées d'un pied avant en terre, & épaiſſes d'environ huit à neuf pouces, les autres miſes en travers à la même diſtance, enſorte qu'elles ſont des mailles, & empêchent que ni les hommes, ni les gros animaux, puiſſent entrer dans un endroit ainſi environné de *perches*.

PERCHOIR, eſt l'endroit où ſe perchent les oiſeaux de proie.

PERCIERE; c'eſt le nom d'un droit qui ſe perçoit ſur la récolte des fruits produits par les héritages, & qui tient une ſorte de milieu entre la dixme & le champart. Ce droit eſt principalement connu en Auvergne.

PERÇOIR & PERÇOIRE, inſtrument avec quoi on perce. Les ouvriers en fer diſent plus ordinairement *poinçon*, ou *mandrin*; c'eſt un inſtrument de fer pointu & acéré, avec lequel ils percent le fer ou à chaud ou à froid ... Les ſerruriers, taillandiers, maréchaux, & autres ouvriers qui travaillent les métaux, appellent *perçoire* un morceau de fer rond & troué, ou une eſpèce de groſſe virole, percée à jour, ſur laquelle on appuie une piece de métal pour y faire un trou avec le poinçon ou le mandrin. Les ſerruriers ont des *perçoires* d'enclumes, & d'autres d'établi. Il y en a de rondes, de quarrées, de plattes, de barlongues, d'ovales, &c. ſuivant la figure du trou qu'on veut percer.

PERDRE & PERDU. *Perdre*, c'eſt, dans le commerce, ſouffrir quelque dommage. Un marchand doit ſçavoir *gagner & perdre* .... *Perdu*, faire flotter du bois à *bois perdu*, en terme de marchandiſe de bois, c'eſt le jetter dans de petites rivieres qui ne peuvent porter bateau, pour le raſſembler à leurs embouchures & en former des trains.

PERDRIGON, eſpèce de prune; il y a le blanc, le violet, le petit & le tardif. Les *perdrigons* ſont celles de toutes les prunes, où les vers ſe mettent le moins. Les *perdrigons* ſont bons à faire des compôtes.

PERDRIX, oiſeau très-connu, dont il y a deux eſpèces, les griſes & les rouges; la premiere eſpèce eſt la plus commune; la ſeconde eſt la plus groſſe, a les pieds rouges, & quelques plumes autour du col. Il n'y a guères de contrées où l'on ne voie de *perdrix*; elles ſont plus groſſes dans des pays, que dans d'autres. Ces oiſeaux ont leurs ruſes particulieres, & ſçavent fort bien dans le tems que le chaſſeur y penſe le moins, ſe dérober à ſa vue. Ils volent bas. Leur vol eſt de peu de durée, auſſi ſont-ils plus habiles à la courſe qu'au vol. Les *perdrix* ſont d'un tempérament fort amoureux. Elles ſe plaiſent dans les campagnes & les lieux remplis de buiſſons. Elles vivent ordinairement de grain, &

d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant. La chasse en est agréable & avantageuse. On les prend au traîneau, à l'appât, au collet, au trébuchet, au leurre, avec le chien couchant & le fusils, ou avec un filet que deux hommes portent. Cette chasse se fait de même que celle des cailles, excepté qu'on va chercher les *perdrix* dans les champs emblavés, ou dans les chaumes. Les *perdrix* sont encore une proie pour les *faucons*. Ce plaisir est pour les grands. Voyez *Vol des champs*. On les prend aussi à la tonnelle & à la chanterelle. Les *perdrix rouges* ont quelque chose, dans leur chant, de différent de celui des *grises*. Aussi l'appeau, qui sert pour celles-ci, ne peut être utile pour celles-là. Les premieres n'aiment point à courir dans les endroits mal unis, mais le plus souvent dans les chemins; ce qui est cause qu'elles se retirent dans les bois, dans les vignes, ou dans quelques bruyeres. Les autres se jettent rarement dans les chemins, elles traversent les sillons & les chaumes. Les *perdreaux gris* se connoissent d'avec les *perdrix*, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pattes noires; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur & le fumet. Les *perdreaux rouges* se distinguent à la premiere plume de l'aile; il faut qu'elle soit pointue, & tant soit peu de blanc au bout.

Il y a encore la *perdrix blanche* qui a les pieds velus, & ressemblans à ceux du liévre. Elle est de deux espèces; l'une, de la grandeur d'un pigeon, est couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui sont marquées de quelques taches noires: son bec & ses pieds sont noirâtres; l'autre est faite comme une caille, mais plus grosse, couverte de plumes, les unes blanches, les autres d'un jaune safran: l'une & l'autre espèce habitent sur les Alpes & les Pyrénées. Elles se plaisent dans la neige; elles contiennent, dit *Lemery*, beaucoup de sel volatil & d'huile. Elles sont excellentes à manger, restaurantes & fortifiantes.

La *perdrix rouge* & la *perdrix grise* ont les même vertus. Cependant on fait plus de cas de la *rouge*, peut-être à cause de sa rareté; mais on lui trouve plus de fumet: l'une & l'autre espèce ont une chair ferme & peu remplie d'humidités visqueuses & étrangeres; c'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agréable, qu'elle est salutaire dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, & est très-convenable aux personnes convalescentes, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties solides, & à les rétablir. Il faut choisir les *perdrix* jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la *perdrix* est vieille, sa chair est dure & coriace, difficile à digérer, & peu agréable au goût. Les *perdrix* conviennent, dans les tems froids, à toute sorte d'âge & de tempérament, mais particuliérement aux personnes convalescentes, & à celles qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique. On ne doit pas manger la *perdrix*, aussi-tôt qu'elle a été tuée. Il faut la laisser reposer quelques jours à l'air. La chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée. Les *perdreaux* se servent pour rôts, & on les fait cuire de belle couleur. Si on veut les servir pour entrée, on les flambe vuides, & on fait une petite farce de leur foie, avec du lard rapé, un

peu de sel, persil, ciboules hachées. On met cette farce dans le corps, on les coud pour que rien ne sorte, on leur trousse les pattes sur l'estomac, on les fait refaire sur le feu, dans une casserolle, avec un peu de beurre ; & on les fait cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, on les sert avec telle sausse & ragoût qu'on juge à propos. On met aussi les *perdrix* sur le gril en papillotte. Les *vieilles perdrix* se font toujours cuire à la braise. Quand elles sont cuites, on les met en terrine avec un coulis de lentille & de petit lard. On ne fait point blanchir ces *perdrix*. On les sert aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de trufes & de montans de cardons d'Espagne. Elles se servent aussi en pâté chaud & froid, & cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

PERELLE, plante du genre des *lichen*, qui croît en forme de croûte sur de grosses pierres ou rochers ; dans les pays méridionaux. On en trouve quantité en Auvergne, on s'en sert dans la composition de l'orseille.

PERFOLIATA, espèce de *perce-feuille* qui pousse une seule tige, à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, grêle, ronde, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement, presque rondes, lisses, de couleur de verd de mer, au travers desquelles la tige & les branches passent. Ses fleurs naissent au sommet des branches; elles sont en parasol, petites, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en roses ; cette fleur est suivie d'un fruit composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos, cannelées, noirâtres. La racine est blanche, simple, ligneuse. Les feuilles, appliquées extérieurement, sont propres pour les plaies, pour les fractures, & pour les hernies.

PERGOLESE, sorte de raisin, ainsi nommé, apparemment parce qu'il a été apporté de *Pergola*. Par le moyen des murs bien opposés, on procure autant de chaleur qu'il en faut aux *passe-musqués* & aux *pergolèses*, dit *La Quintinie*.

PERGOUTE, sorte de fleur blanche, qui ressemble, en quelque chose, à la Marguerite.

PERIANDRE. *Morin* donne ce nom à une tulipe panachée d'un rouge-brun avec du jaune doré. C'est un très-beau paltot.

PERIDOT, pierre précieuse, du genre de l'émeraude, assez gros, & très-net.

PERIER, ou PERIERRE ; c'est, chez les fondeurs de gros ouvrages de fonte, comme statues, cloches, canons, &c. un morceau de fer, ou espèce de pince emmanchée dans du bois, dont ils se servent pour déboucher l'ouverture du fourneau d'où doit couler le métal fondu.

PERIGUEUX, espèce de pierre dure, pesante, & noire comme du charbon de terre, difficile à pulvériser ; elle se trouve dans de certaines mines de Dauphiné & d'Angleterre, d'où elle vient en morceaux de différentes grosseurs. Elle se vend aux émailleurs & aux potiers de terre.

PERLES, petites pierres, rondes ou barroques, ou ovales, ou formées en poires, compactes, dures, polies, blanches, de diverses grosseurs, lesquelles se forment dans la chair de certaines huitres, dont les écailles sont beaucoup plus grandes que celles des ordinaires. Il se pêche des perles dans les mers des Indes orientales, dans celles de l'Amérique, & en quelques endroits de l'Europe. Il y a quatre pêcheries de *perles* en orient. La premiere est autour de l'isle de Bahren, dans le golfe Persique ; la seconde

eſt vis-à-vis de Bahren, ſur la côte de l'Arabie heureuſe ; la troiſieme eſt à l'iſle de Ceylan, dans la mer qui bat un gros bourg, appellé *Manur* ; la quatrieme eſt ſur la côte du Japon : on y pêche rarement, les Japonois ne ſe ſouciant pas de joyaux. Il y a cinq pêcheries de *perles* en Occident, qui ſont toutes dans le grand Golfe du Mexique, le long de la côte de la nouvelle Eſpagne. La premiere eſt le long de l'iſle de Cubagna, à cent ſoixante lieues de Saint-Domingue; la ſeconde eſt à l'iſle de la Marguerite, appellée l'*iſle des Perles*, à une lieue de Cubagna ; la troiſieme eſt à Comogote, aſſez proche de la terre-ferme ; la quatrieme eſt à Rio, le long de la même côte. On pêche encore des *perles* en Ecoſſe, & dans une des rivieres de Baviere & de Lorraine ; mais elles ſont, la plus grande partie, barroques : elles ne ſont pas comparables en beauté avec celles d'Orient & d'Occident.

Les huitres qui contiennent les *perles* ne ſe trouvent que dans la mer. Des hommes accoutumés, dès leur bas âge, à retenir leur haleine, plongent juſqu'au fond de la mer, & vont chercher ces huitres ſur les rochers où elles ſe trouvent ordinairement attachées. Le commerce des *perles* ſe fait, en France, par les orfévres & les jouailliers ; elles ſe vendent au poids du carat, qui peſe quatre grains. En Aſie, les poids pour peſer les *perles*, ſont différens. Les épiciers font auſſi commerce de *perles* ; mais ce ne ſont que de celles nommées *ſemences de perles*, parce qu'elles ſont les plus petites de toutes ; elles ſont de quelque uſage en médecine ... On appelle *nacre de perle* la coquille de la *mere-perle*. Les *loupes de perles* ſont des excroiſſances qui s'élevent ſur la ſuperficie intérieure des *nacres de perles* que les jouailliers enlevent adroitement, & mettent en œuvre, au lieu de *véritables perles*. On nomme *collier de perles*, pluſieurs *perles* aſſorties & enfilées enſemble ... Les *perles fauſſes* ſont de *perles contrefaites*, dont le font eſt de cire, & la ſuperficie une eſpèce de colle de poiſſon, fine & brillante.

PERLOIR, petit ciſeau, ou poinçon gravé en creux, avec lequel les fourbiſſeurs, arquebuſiers, éperonniers, & autres ouvriers, qui ornent leur ouvrage de ciſelure, ſe ſervent pour former d'un ſeul coup de marteau, ces petits ornemens de relief qui ſont faits en forme de perle.

PERLURES, *en terme de vénerie*, ſont les grumeaux qui ſont le long des perles, & des andouillers de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil ; mais il ne vont pas juſqu'au bout des andouillers.

PERMISSION DE CHASSE. On l'obtient du roi, pour un tems, autant de fois que bon lui ſemblera, & auſſi par lettres-patentes, leſqu'elles ſeulement s'adreſſent aux maîtres & capitaines des forêts.

PERPETUANNE de laine croiſée, qui vient ordinairement d'Angleterre. Voyez *Sempiterne*.

PERREAU, ſorte de grand chaudron de cuivre étamé, étroit, rond & profond, dont les marchands épiciers-ciriers ſe ſervent pour faire chauffer l'eau dans laquelle ils font amollir la cire qu'ils emploient dans la fabrique des cierges à la main.

PERRÉE, ſorte de meſure de grains, dont on ſe ſert à Vannes & à Auvray en Bretagne; elle n'eſt pas égale dans ces deux villes. Celle de Vanne eſt plus forte de dix pour cent que celle d'Auvrai. Dix *perrées* font le tonneau dans l'une & l'autre ville, avec cette différence

que le tonneau d'Auvray eſt égal à celui de Vannes, & que celui de Vannes rend à Nantes dix pour cent de bénéfice, le tonneau de Nantes eſt un peu plus que les trois quarts du muid de Paris.

PERRIERE, carriere d'où l'on tire les pierres. Il ſe dit, principalement en Anjou, des ardoiſieres.... *Perriere* ou *Perrier*, eſt auſſi un inſtrument de fondeur de grands ouvrages.

PERROQUET : nom que l'on donne quelquefois à une plante nommée communément *aloës*.

PERRUQUE & PERRUQUIER. Par *perruque* on entend des cheveux treſſés, étagés, friſés, de façon qu'ils imitent la chevelure naturelle. Cette mode n'a été connue, en France, que depuis 1620. On fait des *perruques* de toutes les façons, & des couleurs dont les cheveux ſont ſuſceptibles. Les *perruquiers* font des *perruques*, & en font commerce. Louis XIV, en 1659, créa un corps de deux cents *perruquiers* pour la ville de Paris. Cette création n'ayant pas eu lieu, il s'en fit une ſeconde au mois de Mars 1673. Les ſtatuts de ce corps furent dreſſés au conſeil le 14 Mars 1674, & enregiſtrés au parlement, le 17 Août ſuivant. Le tems d'apprentiſſage eſt de quatre années.

PERS; c'eſt ce qui eſt de couleur bleue, ou tirant ſur le bleu : on le dit particuliérement du fil à marquer le linge. L'article 55 des ſtatuts & réglemens de 1669 pour les maîtres teinturiers en ſoie, laines & fils, porte que les *fils pers*, appellés vulgairement *fils à marquer*, retors & ſimples, ſeront teints avec inde plate ou indigo.

PERSES; ce ſont des toiles peintes, très-belles, très-fines, & très-chères, qui viennent de ce royaume, ou qu'on ſuppoſe en venir; car ſouvent ce ſont des toiles fabriquées aux Indes, & qu'on fait paſſer pour *perſanes*.

PERSICAIRE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, creuſes & nouées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du pêcher, marquées, quelquefois au milieu, d'une tache noire, & quelquefois ſans tache. Ses fleurs ſont diſpoſées en épi, de couleur ordinairement purpurine, & quelquefois blanche. Chaque fleur eſt à cinq étamines ſoutenues par un calice fendu juſqu'à la baſe, en quatre ou cinq parties. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences ovales, applaties, pointues, noirâtres Ses racines ſont fibrées. Il a pluſieurs eſpèces de *perſicaires*, une qui eſt d'un goût âcre & mordicant, on l'appelle autrement *curage*; l'une & l'autre eſpèce ſont propres pour arrêter la gangrene, pour nettoyer la pourriture & les vers, & pour manger la chair baveuſe des vieux ulceres. Cette plante eſt très-commune dans les prés, dans les marais & au bord des eaux.

PERSIL. L'auteur de l'*Ecole du potager* en admet ſix eſpèces, ſçavoir le *perſil commun*, le *perſil à grandes feuilles*, le *perſil à groſſes racines*, le *perſil de Macédoine*, le *perſil friſé & panaché*. Il y a encore le *perſil de marais* & le *perſil ſauvage*, mais qui ne ſont pas admis dans les jardins.

Le *perſil commun* pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſes comme le pouce, rondes, cannelées, vuides, rameuſes. Ses feuilles qui ſortent de la racine, ſont compoſées d'autres feuilles vertes, decoupées, attachées à de longues queues. Ses fleurs naiſſent en paraſol au ſommet des tiges & des branches; elles ſont à cinq feuilles égales, & diſpoſées en roſe de couleur pâle. Chaque fleur eſt ſuivie d'un

fruit composé de deux semences menues, arrondies & cannelées sur le dos. Sa racine est blanche, simple, grosse comme le pouce, & bonne à manger. On en met dans les potages. Cette plante a un goût un peu âcre, & qui n'est pas désagréable. On la cultive dans tous les jardins; elle fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. Quand les gelées sont passées, on seme le gros & le petit *persil*, le panaché & le frisé en terre labourée & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines. Il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche; puis la terre étant rabattue dans les rayons, & le guéret bien redressé, on seme de l'oignon par dessus, que l'on enterre avec les dents du rateau, en frappant doucement sur la planche. Quand tout est bien redressé, & les sentiers bien nettoyés, on met sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosemens ne l'abattent, ou ne la fassent crevasser. Comme la graine de *persil* est un mois à lever: l'oignon a le loisir de croître & de prendre assez de force pour être replanté. Quand on l'arrache pour replanter, cela sert de labour & de sarclement au *persil*; par ce même moyen, comme il sera déja fort, on peut l'éclaircir pour le mieux faire profiter. On en coupe la feuille, quand on en a de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommage. Les racines restent dans la terre; on n'en prend qu'au besoin, parce qu'elles grossissent toujours, même durant l'hiver. On enleve cependant ce qu'on croit en avoir à faire, de crainte que la terre étant gelée, on n'en puisse point avoir dans la nécessité. Pour la graine, on en laisse monter quelques bouts de planche. On ne l'arrache que quand tout est mûr, & on laisse sécher cette plante comme les autres

Entre le *persil commun* & le *persil à grandes feuilles*, il n'y a de différence que dans les feuilles qui sont plus grandes dans celui-ci. Il a toutes les vertus & les propriétés du commun, & s'éleve de la même maniere; mais comme il avorte dans le cœur, après qu'il a poussé ses premieres feuilles, les maréchais de Paris ne le cultivent pas.

Le *persil à grosse racine* ne diffère aussi du *persil commun*, que par la côte de ses feuilles, qui est plus grosse, & par sa racine, qui a trois fois plus de grosseur, & par sa graine. Ce *persil* est de deux espèces; l'un est d'un verd naissant, l'autre d'un gros verd. On connoît peu ce *persil* en France, mais les Allemands en font beaucoup de cas; c'est même l'espèce à laquelle ils s'attachent. C'est la racine, qui est de la grosseur d'une carotte dont ils font cas, comme donnant un goût parfait au bouillon, & tenant fort bien sa place dans les ragoûts. Ils cultivent davantage celui qui a la feuille d'un verd foncé, parce qu'il résiste mieux aux gelées; l'autre, d'ailleurs, est sujet à jaunir & à périr.

Le *persil de Macédoine* est assez semblable au *persil commun*, mais ses feuilles sont plus amples & plus découpées. Sa semence est beaucoup plus menue, plus oblongue, pointue, plus aromatique. Il croît en Macédoine, d'où on nous apporte la semence; elle est apéritive, & fait uriner: sa culture est la même que celle du cerfeuil; il faut cependant observer que sa graine n'est pas si long-tems à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grés, comme

la chicorée. Ce *persil* est une des fournitures des salades d'hiver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire, qu'à la fin de l'automne, on en coupe toutes les feuilles; ensuite on couvre de grand fumier, ou de paillassons, la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas y pénétrer; par ce moyen, ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre & tendre. On le seme, au printems, assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'été. C'est une plante assez rustique, qui se défend fort bien de la sécheresse, sans demander de grands arrosemens, pour que la graine se leve promptement.

Le *persil frisé* a les feuilles comme son nom l'annonce, & ressemble, en cela, au cresson frisé. D'ailleurs il a la même tige, la même fleur & la même graine que le *persil commun*, & se cultive de même.

Le *persil panaché* ne diffère encore du *commun*, que par ses feuilles jaspées de veines blanches qui tirent sur le jaune; c'est une plante fort délicate, qui fournit peu : voilà les raisons qui empêchent qu'on ne la cultive.

Le *persil de marais* a les feuilles luisantes, de couleur verte obscure, fort divisées & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celles du *persil commun*. Sa tige est haute d'un bon pan; elle sort de racines minces & subtiles, lesquelles poussent quelques branches qui portent, à leurs sommités, des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, quoiqu'ils soient semblables. Sa racine ressemble à celle du cumin. Elle est longuette, âcre, subtile & odorante. Cette plante croît dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Juin, & donne sa graine en Juillet & Août. Le jus de cette plante purifie & nettoie les ulceres malins, particuliérement de la bouche & du gosier.

Le *persil sauvage* pousse aussi une tige de la hauteur d'un pan, ou plus grande. Ses feuilles, proche de la racine, sont semblables à celles de l'ache; & celles de dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du fenouil. Sa tige est semblable à celle de la pastenade, à la cime de laquelle, & des branches, il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du daucus, ou carotte sauvage. Cette plante croît dans les plaines de Toscane, dans les lieux qui ne sont pas cultivés. Elle fleurit en Juin. Le *persil sauvage* est fort cordial; son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foie, la rate & les reins de tout flegme. Sa graine, prise en breuvage, fortifie la vue.

Le *persil commun* entre dans tous les ragoûts & toutes les sausses. On doit choisir les sommités du *persil*, avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des semences, parce qu'elles sont alors plus tendres : elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. Comme les racines sont employées dans les potages, &c. il faut les choisir longues, grosses, blanchâtres, tendres & d'un bon goût. Le *persil*, selon *Lemery*, contient beaucoup de sel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties, il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la vessie, leve les obstructions, chasse les vents, est vulnéraire & résolutif; mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête. Il convient en tout tems aux vieil-

lards & aux personnes d'un tempérament flegmatique & mélancolique ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent en user fort sobrement. Si l'on en use trop souvent, il peut nuire au cerveau, & même causer l'épilepsie. Tous les médecins s'accordent sur ce point. Quand on mange les feuilles de *persil* crues, elles ont une vertu particuliere contre la mauvaise haleine, jusques-là même qu'elles corrigent celles que l'ail a coutume de donner.

PERSIQUE, sorte de pêche, très-grosse, moins longue & plus ronde que n'est la pêche de Pau. Elle est rouge & pointue, & a ordinairement des bosses. La *persique* est d'un merveilleux rapport, & d'un très-bon goût. Elle mûrit dans le tems que la *Chevreuse* finit, & un peu devant que l'admirable commence. Les *persiques* viennent au mois de Septembre.

PERTE, diminution de son bien. *Vendre une marchandise à perte*, c'est la donner à meilleur marché qu'on ne l'a achetée .... *Perte* est aussi une sorte de toile, ordinairement écrue, qui se fabrique dans un village de ce nom, situé aux environs de Vitré en Brétagne. Il s'en fait de fortes & de fines. Les unes sont employées à faire des draps, & les autres à faire des voiles. Les *pertes* ont toutes trois quarts de large, mesure de Paris, & s'achetent sur le pied de l'aune courante de Bretagne, qui est de sept sixiemes d'aune de Paris.

PERTUIS, ancien mot, synonyme à trou. Les tireurs d'or & autres ouvriers qui réduisent les métaux en fil, s'en servent pour désigner les ouvertures des filieres, à travers desquelles ils font passer successivement ces métaux .... *Pertuis*, en terme de riviere, est une ouverture étroite, pratiquée par des jettées, dont l'ouverture se ferme par des barres & des aiguilles. Ces machines étant, pour l'ordinaire, nuisibles aux voitures par eau, il y eu plusieurs ordonnances à ce sujet, dont la plus étendue est celle de Louis XIV, du mois de Décembre 1672.

PERVENCHE, plante qui pousse des tiges grêles, longues, s'étendant sur la terre. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier, mais beaucoup plus petites, pointues, polies, de la consistance & de la couleur de celles du lierre, attachées à des queues courtes, d'un goût astringent & un peu amer. Sa fleur est un tuyau évasé en maniere de soucoupe, découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche & rarement rouge. Son fruit est à deux siliques, dans chacune desquelles sont contenues des semences oblongues, presque cylindriques, sillonnées ordinairement d'un côté. Sa racine est fibrée. Cette plante est vulnéraire, astringente, fébrifuge, &c. Il y a une autre espèce de *pervenche*, qui diffère de la précédente, en ce qu'elle est beaucoup plus grande en toutes ses parties. La *pervenche* a été ainsi nommée, suivant quelques botanistes, parce qu'elle rempe à terre, & qu'elle se lie à tout ce qui est auprès d'elle. Cette plante croît dans un terroir gras. Elle fleurit en Mars & Avril. Elle est astringente & fort amere. Ses feuilles, en décoction & autrement, arrêtent toutes sortes de flux, & les crachemens de sang.

PESANT, mot contraire à *leger*. De tous les métaux, l'or est le plus *pesant*. Ainsi *pesant* s'entend de ce qui a un poids certain & réglé .... Les tapissiers, couturieres, tailleurs, chasubliers, appellent *pesant* ou *plomb*, un morceaux de

plomb couvert d'étoffe, qu'ils mettent ſur leur ouvrage pour le tenir... *Peſée* ; c'eſt ce qui ſe peſe en une ſeule fois. Chaque *peſée* de marchandiſe doit avoir ſon trait, c'eſt-à-dire, être trébuchante, & emporter le poids qui eſt dans l'autre baſſin de la balance..... En Perſe, les ſacs d'argent ſe peſent, & ne ſe comptent point.

PESER; c'eſt examiner la peſanteur de quelque choſe ; la confronter avec un poids certain, réglé & connu, tel que peut être la livre, le marc, le cent, le quintal. Pour peſer les métaux, les drogues, les épiceries, les cotons, les laines, &c. que l'on vend en gros, on ſe ſert de la romaine, ou de grandes balances à plateaux ; & pour ces mêmes marchandiſes, qui ſe vendent en détail, on ſe ſert auſſi de la petite balance, ou du petit peſon... *Peſer la pierre*, en terme de carrier, c'eſt la ſoulever de deſſus le tas, avec la groſſe barre, pour la mettre ſur les boules.

PESER BEAUCOUP, *en terme de chaſſe*, c'eſt quand une bête enfonce beaucoup de ſes pieds dans la terre ; & l'on juge de-là qu'elle eſt d'un grand corſage.

PESEURS ; ce ſont des officiers royaux ou municipaux, chargés, dans les villes policées, de peſer & vérifier les marchandiſes d'un certain poids, moyennant un certain droit. Il y a douze de ces *peſeurs*, à Amſterdam ; & pour éviter toutes fraudes de leur part, il leur eſt très-expreſſément défendu de toucher aux balances en faiſant les *peſées*. A Amiens, il y a auſſi des *peſeurs* de fil de ſayette, qui ont chacun un bureau, où ils ſont obligés de ſe tenir exactement, pour y peſer les marchandiſes que les filatiers apportent dans les marchés.

PESO, monnoie d'Eſpagne. Les dix mille *peſos*, valent douze mille ducats.

PESON A CONTRE POIDS, eſpèce de balance qui ſert à peſer diverſes ſortes de marchandiſes. On l'appelle auſſi *crochet* ou *balance romaine*. Voyez *Balance*...... *Peſon à reſſort* ; c'eſt une machine induſtrieuſe, dont on ſe ſert pour peſer certaines eſpèces de marchandiſes, comme le foin, la paille, le fil, la filaſſe, &c. Ce ſont les petits marchands qui vont aux foires, les étapiers-fourriers, vivandiers d'armée, &c. qui ſe ſervent plus ordinairement du *peſon à reſſort*. Il y en a de différentes grandeurs, pour peſer depuis une livre juſqu'à cinquante. Ils ne ſont pas ſi juſtes que les *peſons à contre-poids*, parce que le défaut de juſteſſe provient de ce que le reſſort eſt ſujet à ſe relâcher & à s'affoiblir par ſon trop grand uſage.

PESSA, petite monnoie des Indes, de la valeur de ſix deniers de France. On la nomme plus ordinairement *pécha*

PESTE, maladie épidémique, très-maligne & très-contagieuſe, le plus ſouvent mortelle, accompagnée de bubons, de charbons, de parotides, de taches de pourpre, de nauſées, de vomiſſement, &c. qui ne ſurviennent pas, à la vérité, tous enſemble, mais qui attaquent le malade les uns après les autres. Voyez *le Dictionnaire de ſanté*.

PETALE. Les botaniſtes entendent par ce mot les feuilles de la fleur, pour les diſtinguer des feuilles de la plante. Ces *pétales* ſont un compoſé de parties appellées, dans les plantes, *étamines* & *piſtils*, qui ſervent à leur multiplication ; & les feuilles colorées, qui enveloppent ces parties, ſont des enveloppes propres à leur conſervation. La diviſion la plus générale

des fleurs eſt en fleurs ſimples, c'eſt-à-dire, formées par des étamines & des piſtils ſeulement ; & en compoſées, c'eſt-à-dire, en fleurs, dont les étamines & les piſtils ſont environnées de *pétales*. Les fleurs compoſées, c'eſt-à-dire, qui ont, pour enveloppes, des *pétales*, ſont ou d'une ou de pluſieurs piéces, ce qui le fait appeller *monopétales*, ou *polypétales*. C'eſt de la configuration réguliere ou irréguliere de ces *pétales*, qu'on tire encore la diviſion de pluſieurs claſſes. Ces claſſes ſont les *monopétales régulieres* & les *monopétales irrégulieres*; les *polypétales régulieres*, & les *polypétales irrégulieres*. Au reſte, par-tout ailleurs qu'en botanique, on dit, *feuilles*, & non point *pétales*. Le calice tient quelquefois lieu de *pétales*.

PETASITE, plante qui croît dans les lieux humides, au bord des rivieres & des lacs. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un demi-pied, creuſes, lanugineuſes, revêtues de quelques feuilles étroites & pointues. Ces tiges portent, en leurs ſommités, des fleurs qui paroiſſent avant les autres feuilles, & qui ſont des bouquets à fleurons, de couleur purpurine, ſemblables à de petits godets, découpés en quatre ou cinq parties, & ſoutenus par un calice cylindrique. Ces fleurs paſſent bientôt, ainſi que les tiges. Elles ſont ſuivies de ſemences garnies d'une aigrette. Il leur ſuccede auſſi des feuilles fort grandes, preſque rondes, dentelées en leurs bords, lanugineuſes & blanchâtres par-deſſous, vertes brunes par-deſſus, attachées par le milieu à une queue longue d'un pied & demi, groſſe & moëlleuſe. Sa racine eſt groſſe, obſcure au dehors, blanche au-dedans, d'un goût amer, d'une odeur forte. Elle eſt apéritive & ſudorifique, propre pour la toux, pour l'aſthme, pour la ſuffocation hyſtérique, & pour les fiévres malignes. Il y a d'autres eſpéces de *pétaſites*.

PETENUCHE ou *Galette de cocol*, eſpèce de bourre de ſoie, inférieure au fleuret. Quand elle eſt filée, teinte, apprêtée, on l'emploie à la fabrique de certaines étoffes communes, comme papeline, padou, galon de livrée, &c.

PETIT-GRIS, fourrure, faite de la peau d'une eſpèce d'écureil, qui ſe trouve dans les pays froids, & ſur-tout en Sibérie. Le poil de l'échine eſt d'un très-beau gris, celui de la queue & du ventre d'un blanc ſale. Les Turcs conſomment la plus grande partie de ces peaux, portant en hiver leurs veſtes doublées de *petit-gris*, ou de martre. Les Hollandois ſont le plus grand commerce de *petit-gris*. Nos marchands pelletiers & merciers le tirent d'eux; & ce *petit-gris* eſt employé à faire des manchons, des doublures d'habits, de veſtes, des bordures de manteaux, d'aumuſſes, &c... *Petit-gris* ſe dit encore d'une ſorte de duvet, qui ſe trouve ſous les aîles de l'autruche. C'eſt le rebut des autres plumes de cet oiſeau. Il a des plumes noires, appellées *petit-noir*, beaucoup plus eſtimées que le *petit-gris*.

PETIT-TEINT, nom donné à la communauté de ces teinturiers, qui n'emploient que des drogues communes dans leurs teintures, & qui ne peuvent auſſi teindre que les moindres étoffes.

PETIT-CANON, *Petit-parangon*, *Petit-romain*, *Petit-texte*; ce ſont les termes dont ſe ſervent les fondeurs de caractere, les imprimeurs & libraires, pour exprimer & diſtinguer quelques corps & aſſortimens de lettres, qu'ils emploient dans l'impreſſion des livres.

PETIT-CORPS *des Marchands*:

les trois premiers corps des marchands de Paris donnent ce nom aux trois derniers, qui font la pelleterie, la bonneterie & l'orfévrerie... On nomme auffi, à Beauvais, *petit-corps*, les ouvriers fergers, qui ne fabriquent que de petites ferges.

PETIT-BARAGE, forte de linge ouvré, qui fe fait aux environs de Caen en Normandie..... *Petit-lyon*, autre forte de linge, qui fe fabrique dans le Beaujolois.

PETIT-GRAIN, nom donné aux orangelettes, ou petites oranges, dont on fait l'huile, appellée *huile de petit-grain*...... *Petit-Verdun*; c'eft une forte de dragée... *Petit-draps*, ce font des étamines fabriquées à Nogent-le-Rotrou.... *Petits-lings*, ce font des fils de fayette, ou laines filées du filage de Flandres... *Petits pains de favon*, ce font des morceaux de favons blancs, prefque quarrés, pefans depuis une livre & demie jufqu'à deux.

PETIT-BON, forte de poire, longuette & bonne.

PETIT-OING, autre poire, nommée, dans l'Anjou, *bouvar*, *boulette d'Anjou*, *amadonte* & *merveille d'hiver*. C'eft une poire de Novembre, à peu près de la groffeur & de la figure des ambrettes, ou des lefchafferies. Son coloris eft d'un verd clair, un peu tiqueté, & jaunit fi peu que rien en maturité. Elle eft fort ronde, a l'œil grand en dehors, la queue menue, médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée. Sa peau eft ordinairement rude; le corps en eft un peu raboteux, &, pour ainfi dire, plein de boffes; la chair extrêmement fine & fondante, fans pierre & fans mare; l'eau très-douce, très-fucrée, & agréablement mufquée: tout cela fait voir qu'elle eft mife au rang des bonnes poires. Elle eft cependant fujette à avoir la chair pâteufe & infipide. Elle craint le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur; mais, pendant deux ou trois mois, on ne peut pas avoir une meilleure poire, quand elle eft dans fa maturité. Les *petits-oings* fourniffent cinq à fix femences pour les mois d'octobre & de Novembre. Ce font de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre ou délicate, avec une eau douce & fucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Celles qui viennent dans un fond froid & humide, quel que foit le pied, fauvageon ou coignaffier, font infipides, pierreufes, pâteufes & farineufes, dit *la Quintinie*.

PETIT-SUISSE. Les fleuriftes donnent ce nom à une tulipe rouge, brune & jaune.

PETITES BORDURES, rubans de laine, plus étroits que les autres, qui fe fabriquent à Amiens... *Petites-Venifes*, efpèce de linge ouvré, qui fe fabriquent en baffe Normandie..... *Petites Olonnes*, autres efpèce de toile de chanvre écru, qui fe fabrique en Bretagne, & dont on fe fert à faire des voiles... *Petite-épice*; c'eft le gingembre battu, ou réduit en poudre... *Petite-étoffe*; c'eft un des noms que les potiers d'étain donnent à une efpèce d'étain, moitié plomb & moitié étain neuf.

PETITOIRE, eft un terme de palais, qui fignifie action par laquelle on demande le fonds ou la propriété d'un immeuble. Il fe dit, par oppofition à poffeffoire, où il ne s'agit que de la poffeffion.

PETREAU, *en terme de jardinier*, c'eft le fauvageon qui repouffe au pied de quelque arbre que ce foit.

PETREMENA, monnoie de cuivre, qui a cours dans plufieurs endroits d'Allemagne, particuliére-

ment à Treves. Il en faut six pour faire cinq sols d'Allemagne.

PETREOLON, PETREOLE, huile extrêment inflammable, qui brûle dans l'eau, & qui est de quelque usage dans la médecine. Elle se tire d'Italie.

PETRICHERIE, se dit, *en terme de marine*, de tout l'appareil qui se fait pour la pêche des morues, comme chaloupes, hameçons, couteaux, lignes, &c. Ce mot vient de l'espagnol *Petrechos*, qui signifie équipage de guerre ou de chasse.

PETRIFICATIONS, corps, pour la plûpart, marins, que l'on trouve dans les montagnes ou dans les rochers, & dont les amateurs d'histoire naturelle font des recueils considérables. Les droguistes & épiciers du Nord en font commerce. Ces *pétrifications* consistent en toutes sortes de coquillages, de coraux, de madrepores, d'astroïtes, de tubulaires, d'échinistes, de champignons & agarics de mer, d'alcyons, de belemnites, de caryophylles, d'antrogues, ou asteries, de pierres matrices, remplies d'insectes marins, d'autres pierres empreintes, diverses espèces d'animaux terrestres, de poissons, de plantes marines, &c. Les coquillages *pétrifiés* des montagnes, sont diverses espèces d'huitres, de moules, des boucardes, nautites, limaçons, térébratules, toupies, strombes, cornes d'Ammon, (dont les espèces sont nombreuses) histries, conques, nombrils, hamnits, &c. On ajoûte à ces deux corps *pétrifiés* ceux d'un ordre différent, qui ne viennent pas dans la mer; tels sont les dendrites, tant en pierre commune, qu'en marbre, en agathe; les cépites, dont la plûpart se trouvent en Italie, toutes remplies de veines figurées, dont les unes représentent des villes, les autres des montagnes, des paysages & des isles, & enfin d'autres animaux, & même différentes figures humaines.

PETRIN, est le vaisseau dans lequel on pétrit la pâte. Les *pétrins* des boulangers sont des espèces de huches ou coffres de bois, à quatre ou six pieds. Il y en a où l'on peut pétrir jusqu'à vingt ou ving-quatre boisseaux de farine. Les pâtissiers pétrissent sur une espèce de dessus de table mobile, qui a des bords de trois côtés, qu'ils appellent *un tour*, & quelquefois sur une table ordinaire.

PETUN, herbe, nommée autrement *nicotiane*, *tabac* ou *herbe à la reine*. Elle desséche le cerveau. Les Américains lui donnent le nom de *pétun*. Voyez *Tabac*.

PEUCEDANUM, plante, nommée *queue de pourceau*, ou *fénouil de porc*. Voyez *Queue de pourceau*.

PEUILLE, terme d'affinage, petit morceaux de métal, duquel, en faisant l'essai, on juge du titre du reste.

PEUPLE, se dit du petit poisson, dont on *peuple* un étang. On l'appelle autrement *fillette*. Pour avoir de ce petit *peuple*, il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere. Celles qui sont les plus propres, & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être, ni trop grande, ni trop petites. Celles de dix à onze pouces, un peu plus ou moins, rondes, & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler, observant qu'il ne faut au plus que le quart des mâles, de ce que l'on mêle de femelles, c'est-à-dire, que pour un cent de femelles, il ne faut que vingt mâles au plus. Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles; chacune desquelles peut jetter plus

d'un millier, & même davantage : c'eſt ce qui fait que quelquefois un petit étang profite bien plus qu'un grand. Il ne doit pas manquer d'eau dans l'étang. Il ne faut pas auſſi qu'il entre aucun brochet dans la carpiere, ni qu'aucun bétail y fréquente. La premiere & la ſeconde année, ce petit poiſſon n'étant grand que comme une feuille de ſaule, eſt nommée *feuille*. Quelquefois, lorſque le fond de l'étang eſt bon, ayant paſſé deux étés, il a quatre pouces ; & pour lors, quoique *feuille*, on commence à lui donner le nom d'*alevin* ; mais il ne le mérite pas encore. Il faut que l'*alevin* ait cinq pouces, à meſurer entre l'œil & la fourchette du bas de l'œil au milieu de la queue. Par-tout le poiſſon ne ſe meſure point autrement, que du deſſous de l'œil juſqu'au creux, ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle *entre œil & bat*. Lorſque l'*alevin* n'a que cinq pouces, il eſt petit. S'il en a ſix, il eſt bon, & encore meilleur s'il en a ſept, avec cette remarque cependant, que s'il en a ſept, ayant cinq ans, ce n'eſt point du poiſſon, dont on doive ſe charger, comme n'étant point de bon amendement : celui de ſix pouces de belle venue, écaille, nette & plein, eſt meilleur. Si l'*alevin*, deſtiné pour l'étang à gros poiſſon, eſt fort, c'eſt-à-dire, de ſept pouces & au-deſſus, il ne faut pas manquer d'y mettre du brocheton. L'ordonnance des eaux & forêts a établi la regle pour le rempoiſſonnement des étangs appartenans au roi, aux égliſes, & aux communautés, que le *carpeau* aura ſix pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton, de tel échantillon qu'on voudra, mais qu'on ne le pourra jetter, qu'un an après l'empoiſſonnement au plus tôt.

L'*alevin*, ſorti d'un terroir gras, ne doit pas être jetté dans un terroir maigre ; il n'y profiteroit pas. L'*alevin*, dans un pays bas & marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles en quantité, ſera noir & ſentira la boue. Il n'eſt pas bon pour *aleviner*, ni pareillement pour manger, ſortant de l'étang, il faut qu'il ſe ſoit dégorgé dans la riviere.

La carpe a la vie dure, & ſouffre mieux le charroi que le brochet, la perche & le gardon ; on en peut même porter dans une hotte, à ſec, pendant deux heures de tems frais ; mais ſi l'on voit le poiſſon foible, battu, n'ayant pas ſa pleine vigueur, il ne le faut point mettre dans l'eau. Tel poiſſon que ce ſoit, ſouffrant & mourant dans l'eau, perd preſque toute ſa bonté. Il en eſt de même, ſi on le mettoit dans une pierre avec de l'eau, ou dans un baquet avec de l'eau de puits : il y périroit avant trois jours. Il eſt beaucoup mieux d'aſſommer ces ſortes de poiſſons, quand on ſeroit obligé de ne les faire cuire que douze heures après avoir été tués.

Le poiſſon d'étang ſe nourrit de tout ce que l'eau peut fournir, c'eſt-à-dire, de limon, d'herbes, de vermiſſeaux, limaçons, ſangſues ou autres inſectes, de petits poiſſons, ſouvent de moyens, même de feuilles, d'écorce & de bois d'arbre. Cependant, comme les poiſſons d'étangs, de mares & foſſés, au ſentiment de pluſieurs, ne ſont pas dans leur plein élément, & qu'ils n'ont pas les mêmes ſecours, qu'ils auroient en pleine mer ou en pleine riviere, il y en a qui, ayant peur que le poiſſon ne languiſſe, & quand ils voudront le mettre en vente, il ne ſe trouve d'un petit volume ; ce qui le diminueroit beaucoup de ſon prix : alors ils ſe croient obligés de prévenir les beſoins de ce *peuple* de

poiſſons; c'eſt pourquoi ils leur jettent toutes ſortes de petits poiſſons, figues tendres, découpées, noix caſſées, cornes molles bouillies, fromages frais; toutes ſortes de poiſſons ſalés, même des tripailles de poiſſons conſommés à la cuiſine; lopins de pains bis, fruits hachés, & d'autres nourritures.

PEUPLE. Les fleuriſtes nomment ainſi les nouvelles productions, qui croiſſent au pieds des fleurs. Les *baſſins* veulent être trois ans en terre, ſans être déplantés; puis on les leve pour en ôter le *peuple*, c'eſt-à-dire, les nouvelles productions, qui ſont crues à leur pied.

PEUPLER *une étoffe en boutons*; c'eſt, *en terme de manufacture de lainage*, la friſer, ſoit par l'envers, comme certains draps, ſoit par l'endroit, comme des ratines.

PEUPLIER; c'eſt un arbre fort haut, qui vient ſur le bord des rivieres ou foſſés, & dans les lieux aquatiques & marécageux. Il y a trois eſpèces de *peupliers*, le *blanc*, le *noir* & le *lybique*, autrement nommé *tremble*. Le *peuplier blanc* prend ſon accroiſſement en peu de tems. Son bois eſt blanc, facile à fendre, ſon écorce unie & blanchâtre; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, découpées, vertes, polies par-deſſus, blanches, lanugineuſes par-deſſous. Ses racines s'étendent à la ſuperficie de la terre, d'où vient que cet arbre eſt ſujet à être renverſé par les vents... Le *peuplier noir* a ſon bois plus dur, plus difficile à fendre, & moins blanc que celui de la premiere eſpèce. Il pouſſe, au commencement du printems, des boutons gros comme des capres, pointus, pleins d'un ſuc jaune, glutineux & odorans: on les appelle *yeux de peupliers*. Ces boutons ſe développent en feuilles ſemblables à celles du lierre, mais moins épaiſſes, rondes, pointues & crenelées. Ses racines deſcendent plus avant dans la terre que celles du *peuplier blanc*, & elles tiennent l'arbre plus ferme.... Le tremble a ſes feuilles preſque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées à des queues fort grêles; ce qui fait qu'elles ſont tremblantes, & qu'elles ſe remuent preſque toujours. Ses racines deſcendent aſſez profondément dans la terre.

L'écorce du *peuplier blanc* eſt propre pour la ſciatique & pour la brûlure. On s'en ſert extérieurement & intérieurement. Ils entrent dans l'onguent *populeum*, auquel ils donnent le nom. Le bois de *peuplier* ſe débite ordinairement en voliches, depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur, de dix pouces de large, & de ſix pieds de long, pour foncer des cabinets, & faire des bierres. Enfin les ménuiſiers l'emploient à différens ouvrages; les ſculpteurs, pour des ſtatuts & autres ornemens; & les charrons, pour des brancards de petits carroſſes. La fleur de *peuplier* fournit une cire auſſi parfaite que celle des abeilles.

Le *peuplier* ſe plante de boutures, & le plant n'en eſt pas rare. Il faut choiſir, du *peuplier*, les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds; les aiguiſer par le bas, & les ficher en terre. Pour peu de bons fonds qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, ſi on ne leur coupe pas la tige. Le *peuplier*, comme on l'a dit, ſe plaît ſur le bord des rivieres & des étangs; il eſt facile d'en élever par-tout, pourvu que l'endroit où on le plante ſoit d'une nature fort humide; car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement. *Bradeley* dit que ſi l'on veut avoir promptement de l'ombre & des allées, il faut planter des *peupliers*; car

car ce sont des arbres préférables aux autres.

PHALANGIUM, plante, qui pousse, de sa racine, des feuilles longues, étroites, gramineuses, traînant par terre. Il sort d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle & lisse, ronde, se divisant à sa sommité en plusieurs petits rameaux qui soutiennent des fleurs blanches, composées chacune de six feuilles, disposées en étoiles. Il leur succede des fruits presque ronds, divisés en trois loges, qui renferment des semences anguleuses, noires. Sa racine est fibrée. Les anciens faisoient grand cas de cette plante, pour guérir les morsures d'une araignée dangereuse, qu'ils nommoient *phalangium*.

PHALARIS, plante, qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, semblables à celles de l'orge, entre-coupées de quatre ou cinq nœuds. Ses feuilles ressemblent aussi à celles de l'orge, ou à celles du froment. Chaque tige porte un épi long d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rond, pointu au bout, garni de petites écailles blanchâtres, & soutenant des fleurs blanches à étamines courtes. Ces fleurs sont suivies de semences blanches, luisantes comme le millet, oblongues, ayant la figure & la grosseur de la graine de lin. Le jus du *phalaris* est très-bon contre les douleurs de la vessie. Sa semence, prise au poids d'une dragme, a la même vertu. On la nomme aussi *graine de Canaries*. On la cultive aux environs de Paris, pour en donner la graine aux serins de Canaries. Cette plante nous vient des isles de ce nom.

PHASEOLE, espèce de légume, autrement appellé *haricot*. Voyez *ce mot*.

PHILIPPE, monnoie d'or de Flandre, d'un titre assez bas, qu'on nomme *ridde* en allemand. On ne s'en sert presque plus. Il a aussi des *Philippes* d'argent, qui ont cours à Milan, & qui y forment une monnoie réelle, qui y vaut cinq livres six sols fixes de change, & sept livres dix sols courans.

PHILLYREA, arbrisseau, qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux, couverts d'un écorce noirâtre. Ses feuilles sont opposées le long des tiges & des branches, semblables à celles de l'olivier sauvage, mais plus étroites, plus vertes, d'un goût amer. Ses fleurs sont des godets, découpés en quatre parties, de couleur blanches, herbeuse. Après qu'elles sont passées, il leur succede des baies sphériques, grosses comme celles du myrte, noires quand elles sont mûres, disposées en petites grappes, d'un goût doux, accompagné de quelque amertume. Ces baies renferment, sur leur peau, une semence qui est aussi sphérique. Les feuilles & les baies du *phillyrea* sont astringentes, propres pour les ulceres de la bouche, & pour les inflammations de la gorge.

Selon *Bradeley*, il y a cinq espèces de *phillyrea*, le *phillyrea uni*, le *phïllyrea panaché*, le *phyllyrea véritable*, le *phillyrea de Hollande* à feuilles argentées, & l'espèce hollandoise dorée. La premiere, ou la plus commune des ces espèces doit, dit cet auteur Anglois, se perpétuer de graine préparée comme celle du houx; ou bien, on peut la multiplier avec les autres espèces, en couchant ses branches qui reprennent aussi-tôt racine. Elle se plaît dans une terre légere toute simple, sans aucun mélange ni amendement. Cette espèce & celle à feuilles tachetées, croissent fort vîte, & forment d'assez bonnes

haies, pourvu qu'on les ſoutienne avec des pieux & des traverſes fortes; ſans cela, elles ne peuvent ſe défendre de la violence des vents. Le véritable *phillyrea* eſt plus en état de réſiſter aux injures du tems & aux tempêtes; & comme il croît fort bas, on le peut bien mettre dans un parterre avec les meilleurs arbres toujours verds. *Bradeley* dit avoir vu des plantes de cette eſpèce, taillées en pyramides & en champignons, dont la beauté égaloit celle de tous les autres arbres du jardin; mais le *phillyréa uni*, & celui à feuilles panachées, ne peuvent guères être aſſujettis à aucune forme réguliere. Les *eſpèces hollandoiſes à feuilles argentées* & *à feuilles dorées* ſont recherchées pour la petiteſſe, & les belles bigarrures de leurs feuilles. On peut aiſément les tailler, mais elles ne peuvent pas ſupporter la grêle; c'eſt pourquoi elles ne ſont pas proprement affectées aux jardins découverts, non plus qu'aux endroits à l'abri. La ſaiſon de coucher en terre les branches tendres de ces eſpèces, & même de toutes les ſortes de *phillyréa*, eſt le mois de Septembre. On peut, par ce moyen, multiplier conſidérablement ce genre de plante.

PHILLYTIS, plante qu'on appelle autrement *langue du cerf*, ou *ſcolopendre*. Voyez *Langue de cerf*.

PHILLON, eſpèce de mercuriale qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, & toutes couvertes d'un coton blanc, rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, arrondies, un peu épaiſſes, nerveuſes, molles lanugineuſes, blanches; ſes fleurs naiſſent ordinairement ſur des pieds qui ne portent que très-rarement des fruits. Elles ſont à pluſieurs étamines, de couleur pâle, ſoutenues par un calice à trois ou quatre feuilles. Ses fruits naiſſent ordinairement ſur de pieds qui ne fleuriſſent pas. Ils ſont à deux capſules, ſemblables à de petits teſticules, & elles renferment chacune une ſemence preſque ronde, plus groſſe que celle du pavot, bleue, d'un goût brûlant. Sa racine eſt ligneuſe & menue; cette plante eſt émolliente & laxative. Il y a une autre eſpèce de *phillon* qui ne diffère de la précédente, qu'en ce que ſes fleurs naiſſent en épis. Le *phillon* croît dans les lieux ſecs proche de Montpellier.

PHILOSOPHIE. Les imprimeurs donnent ce nom à un corps de caractere, dont ils ſe ſervent quelquefois pour l'impreſſion des livres. Il eſt du nombre de ceux qu'on nomme *interrompus*, & à qui les fondeurs doivent mettre le cran deſſus, pour ne les pas confondre avec les corps réguliers.

PHTHISIE, eſpèce de maigreur & de conſomption du corps. En ce ſens, ce terme convient avec l'*atrophie*, l'*hectiſie* & le *maraſme*. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

PIASTRE, monnoie d'argent, d'abord fabriquée en Eſpagne, & enſuite dans pluſieurs autres états de l'Europe, qui a cours dans les quatre parties du monde; elle eſt auſſi nommée *piéce de huit*, & *réale de huit*, parce qu'elle vaut huit *réaux d'argent*; elle eſt à-peu près au titre, & du même poids que les écus ou louis blancs, de neuf au marc. Le change d'Eſpagne en Angleterre ſe fait par *piaſtres* ou piéces de huit.

PIC, gros poids de la Chine, dont on ſe ſert particuliérement du côté de Kanton pour peſer les marchandiſes . . . . . On ſe ſert auſſi du *pic* à Siam, pour peſer les marchandiſes de grand volume . . . . *Pic*, ou *Piq*, eſt encore une meſure d'étendue, dont on ſe ſert, en Turquie, pour meſurer les étof-

ses, les toiles, &c. Elle contient deux pieds, deux pouces, deux lignes, ce qui la rend égale aux trois cinquiemes de l'aune de Paris.

PIC. Les maçons & terrassiers, qui travaillent à ouvrir la terre, ou à démolir les vieux bâtimens, donnent ce nom à un instrument de fer courbé, pointu & acéré avec un long manche de bois. Les carriers s'en servent aussi pour déraciner & découvrir les pierres, dont ils veulent trouver le banc. Cet outil est peu différent de la pioche poiutue, à la réserve que le fer en est plus long, plus fort, & mieux acéré.

PICACE, espéce de boisson faite avec du cidre & de l'eau. On écrase des pommes avant, ou dans le tems de leur maturité : on remplit tout-à-fait un tonneau par le bondon. On y verse ensuite de l'eau, jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser bouillir; & à mesure qu'on boit de cette *picace*, on remplit le tonneau jusqu'à ce que la liqueur s'affoiblisse.

PICARDANS, espéce de raisins secs, à-peu-près semblables à ceux que l'on appelle *raisins aux rubis.*

PICARDE; nom que *Morin* donne à une tulipe panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc, & à une anémone nommée, par quelques-uns, *Junon*; elle est blanche, mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en sa peluche, qu'en ses grandes feuilles; elle produit de grandes fleurs.

PICEA, arbre qui s'éleve fort haut; il s'éleveroit comme l'*if*, s'il n'étoit sujet à se dégarnir par le bas. Il se cultive, au reste, comme l'*if*. Il produit un bel effet dans des grandes allées de jardin. Il convient dans les grands parcs, & on le place entre les arbres isolés. Le *picéa* est aujourd'hui exclus des parterres. Il s'éleve en pyramides, & se tond comme les *ifs*. On peut, si l'on veut, en former quelques palissades; mais il faut avoir soin d'entretenir le bas toujours bien garni.

PICHINA *de Haubourdin*, étoffe qui se fabrique dans un village de ce nom, près de Lille en Flandre, & qui sert ordinairement à habiller les Carmes.

PICOL, poids en usage à la Chine, & qui contient soixante-six catis trois quart. On s'en sert pour peser les soies, & on l'évalue environ à quatre-vingt trois livres un quart poids de marc . . . . . . *Picol* est une autre poids, dont on se sert en plusieurs lieux des Indes occidentales, & qui pese environ vingt livres, poids de Hollande.

PICOLIS, monnoie de compte, dont on se sert en Sicile, pour les changes & dans les écritures. Il faut six *picolis* pour le grain.

PICOT, bordure en petites pointes attachées au bord des dentelles ou broderie.

PICOTE, ou GUEUSE, étoffe de laine, est une espèce de camelot qui se fabrique à Lille en Flandre; & sa principale destination est pour l'Espagne.

PICOTIN, mesure dont on se sert, en Flandre, pour mesurer l'avoine; elle contient quatre litrons, ou le quart d'un boisseau de Paris. Suivant l'ordonnance de la ville de Paris, du mois de Décembre 1672, le *picotin* doit avoir quatre pouces neuf lignes de hauteur, sur six pouces neuf lignes de diamettre entre les deux fustes . . . *Picotin* est une autre mesure pour les grains, dont on se sert en Angleterre. Il en faut quatre pour former le galon . . . . *Picotin*, c'est aussi la mesure d'arpentage, dont on se sert en quelques endroits de la Guienne. Elle est composée de douze *escaits*, & l'*escait* de douze pieds, mesure d'Agen, qui a environ trois lignes de plus que le pied de roi.

PIECE, *en terme de commerce & de manufacture*, signifie quelquefois un tout, quelquefois une partie du tout. Dans la premiere signification, on dit, une *piéce de toile*, une *piéce de ruban*, une *piéce de velours*, une *piéce de drap*, &c. C'est une certaine quantité d'aunes de toutes ces choses, réglée par les ordonnances, ou par l'usage. Dans l'autre signification on dit, une *piéce de tapisserie*, pour dire, un *morceau de tapisserie* travaillé séparément qui, avec plusieurs autres morceaux, compose une tenture entiere ... Une *piéce* d'eau-de-vie, de vin, cidre & bierre, est un tonneau rempli d'une de ces liqueurs..... Entamer une *piéce de drap*, c'est en prendre la premiere levée.

PIECE, *en terme de monnoie*, est la même chose qu'espèce : on s'en sert aussi en y ajoutant le prix de l'espèce, pour parler de celles qui n'ont point de nom particulier. Dans ce sens, on dit, une *piéce* de trente sols, une *piéce* de vingt-cinq sols. *Piéce*, en Angleterre, signifie tantôt la guinée, tantôt la livre sterling, ce qui revient cependant au même .... En Espagne, on appelle *piéces de huit*, les *piastres*, parce qu'elles valent huit réaux .... *Piéces* se dit aussi de quelques espèces de billon de cuivre, qui se fabriquent en France, & qui n'ont pas de nom particulier, comme sont celles de deux sols & six liards ...... *Piéce* est aussi une maniere de compter, en usage parmi les Négres de la côte, ou d'Angola en Afrique ..... *Negre-piéce d'Inde*, est un homme, ou une femme, depuis quinze jusqu'à vingt-cinq ou trente ans au plus, qui est sain, bien fait, point boiteux, & avec toutes ses dents. Il faut trois enfans au-dessus de dix ans, jusqu'à quinze, pour deux *piéces*, & deux au-dessus de cinq ans, jusqu'à dix, pour une *piéce*. Les vieillards & les malades se réduisent aux trois quarts.

PIECE. Les chapeliers donnent ce nom à un outil fait de cuivre, avec un manche de même métal, qui leur sert à étemper leurs chapeaux ..... Les menuisiers de placage & de marqueterie, les marbriers & lapidaires appellent *ouvrage de piéce* de rapport, un ouvrage composé de plusieurs petits morceaux de pierres précieuses, de marbres les plus riches, ou de bois de diverses couleurs disposées ou arrangées avec art, pour représenter quelque dessein de grotesque, de compartimens, de fleurs, d'oiseaux, &c. . . . Les artisans nomment *piéces*, de certains outils ou instrumens qui ne sont pas distingués par des noms spécifiques, mais qui s'appellent simplement *piéces*... Une *piéce quarrée* est un outil, dont se servent les menuisiers, pour voir si les bois qu'ils assemblent, se joignent quarrément . . . . Les tourneurs appellent *piéce de rencontre* un morceaux de fer attaché au haut de la lunette d'une poupée qui, par sa rencontre avec la *piéce* ovale, fait hausser ou baisser l'arbre sur lequel on tourne des ouvrages de figures irrégulieres.

PIECE D'EAU ; c'est, dans un jardin, un grand bassin de figure conforme à sa situation, comme la *piéce d'eau*, appellée *des Suisses*, devant l'orangerie de Versailles ; celle de l'Isle royale dans le petit parc, & celle de Neptune, devant la fontaine du dragon.

PIECES-COUPÉES. Les jardiniers donnent ce nom à un compartiment de plusieurs petites piéces figurées ou formées de lignes paralleles & d'enroulemens, & séparées par des sentiers pour faire un parterre de fleurs ou de gazon.

PIECE, *en terme de chaiſe* : on dit des oiſeaux tout d'une *piéce*, c'eſt à-dire, de même couleur. On dit la même choſe d'un chien. Un chaſſeur dit, j'ai tué tant de *piéces* de gibier .... *Piéce ronde*, en cuiſine, eſt un morceau de bœuf qui ſert aux mêmes uſages que la tranche.

PIED, meſure de géométrie, qui ſert à connoître toute ſorte d'étendue. On le diviſe en douze pouces, le pouce en douze lignes, & la ligne en douze points ou parties. Le *pied-de-roi* eſt le plus en uſage en France ; il en faut ſix pour une toiſe. L'étalon du *pied-de-roi* eſt attaché contre la muraille, au bas de l'eſcalier du grand châtelet de Paris, en montant à main gauche... Le *pied chinois* eſt preſque ſemblable au *pied-de-roi*, le dernier ne ſurpaſſant l'autre que d'un centieme ... Le *pied de Londres* & de toute l'Angleterre eſt de quatre lignes & demie plus long que le *pied de-roi* .... Le *pied de Leyde* en Hollande, ſert de meſure à tout le ſeptentrion. Sa proportion avec le *pied-romain*, eſt comme de 950 à 1000.

PIED, ſe dit auſſi d'une meſure de cuivre, de fer, de bois, ou de quelque autre matiere, dont les géometres ſe ſervent, & qui ſert auſſi à la plûpart des ouvriers, entr'autres, aux charpentiers, menuiſiers, maçons, couvreurs, &c. pour meſurer leurs ouvrages. Il y a des *pieds* qui ſont tout d'une piéce, d'autres qui ſe plient, & ſont briſés ; d'autres encore qui, en s'ouvrant, portent leur équerre. Ce ſont les faiſeurs d'inſtrumens de mathématique qui font ordinairement les *pieds* de cuivre. Les *pieds de fer*, ou d'ouvrage commun, ſe vendent par les quincailliers.

PIED, eſt encore une meſure de proportion. Toutes les monnoies d'or ſe réglent pour leur poids & leur valeur, ſur le *pied de l'écu-ſol*, à proportion de ſon titre. Le prix de l'argent, dans le commerce, eſt ſur le *pied* de tant pour cent ..... *Pied fort*, en terme de monnoie, ſe dit d'une piéce d'or, d'argent, on d'autre métal, plus forte ou plus épaiſſe que les monnoies ordinaires, quoique preſque toujours frappée au même coin, mais qui n'a point de cours dans le commerce, comme les autres eſpèces. Ce ſont les monétaires ou monnoyeurs qui les font frapper par curioſité.

PIED, *en terme de teinturier*, eſt la premiere couleur qu'on donne à une étoffe, avant que de la teindre dans une autre couleur, comme le bleu, avant que de le teindre en noir ; ce qui s'appelle *pied de paſtel*, ou *de guêde* .... *Petit-pied de garance*, s'entend des couleurs foibles qui n'ont pas toute leur perfection .... *Pied*, en fait de dentelle, ſe dit d'une dentelle très-baſſe, qui ſe coud à une plus haute engrelure, ou contre-engrelure.... *Pied de cire*, c'eſt le ſédiment, ou l'ordure de la cire qui s'échappe à travers la toile, ou par les trous du preſſoir, & qui tombe au fond des moules où l'on a jetté de la cire, étant encore chaude ... *Pied poudreux*, c'eſt, dans le commerce, un homme dont la ſolvabilité & la réputation ne ſont pas bien connues. *Pied court*, ce ſont les moquettes de bas prix qui n'ont que cinq douziemes de large .... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie appellent *pied d'une lettre*, l'extrémité qui eſt oppoſée à l'œil.

PIED-DE-CHEVRE, eſpèce de pince de fer, recourbée & refendue par le bout, dont les charpentiers, maçons, tailleurs de pierre, & autres ouvriers ſe ſervent pour remuer leurs bois, leurs pierres, & ſemblable fardeau .... Les im-

primeurs appellent *pied-de-chevre*, l'outil dont ils se servent pour démonter leurs balles.... *Pied de-chevre*, est encore la piéce de bois qu'on ajoûte à l'engin que les charpentiers appellent *une chevre*, lorsqu'on ne peut l'appuyer contre un mur.

PIED-FOURCHÉ, s'entend des animaux qui ont le pied fendu en deux, comme les bœufs, vaches, moutons, chévres, cochons. Le *pied fourché*, est aussi un droit qu'on leve aux entrées de quelques villes de France, sur les *bestiaux à pied-fourché* qui s'y consomment. La ferme du *pied fourché* est différente de celle du *pied rond*.

PIED, *en terme d'exploitation & de commerce de bois*, se dit des arbres, dont une coupe doit être composée. On nomme *pieds-corniers* les gros arbres qui sont dans les encoignures des ventes qui se font dans les forêts, & qui se marquent par le garde-marteau. On dit, des plantes & des fleurs, comme des arbres dans une forêt, ou des arbres fruitiers dans un jardin, il y a tant de *pieds* d'œillets, tant de *pieds* d'anémone, &c. autour de ce parterre.

PIED DU CERF, c'est par où les chasseurs connoissent son âge... Le *pied du sanglier* s'appelle *trace*, en vrai terme, comme de toutes les *bêtes noires*.

PIED DU CHEVAL; il comprend le sabot, qui est tout ce qu'on voit de la corne, lorsque le cheval a le pied posé à terre. On appelle *petit pied*, l'os qui sert de noyau au pied. Il est entouré de la corne, fourchette, & de la sole. On ne le voit pas, lorsqu'on a dessolé un cheval, parce qu'il est tout couvert de chair par-dessous & à côté. Les *pieds* de derriere sont ordinairement bons, quoique ceux de devant soient foibles. La connoissance des *pieds des chevaux* est une chose essentielle, lorsqu'on en achete. Voyez *Cheval*. On peut mettre au rang des mauvais *pieds*, ceux qui, ayant la forme du sabot assez belle, ont la corne si éclatante, qu'à l'endroit du trou que fait le clou, toute la corne, au moindre coup, s'emporte. Il y en a qui ont le *pied* dur, sans être éclatant. Ce n'est qu'un défaut par accident, auquel on peut rémedier. Les chevaux qui ont l'ongle & la corne cassante, sont aisés à connoître à l'œil; car alors la corne est éclatée tout autour du fer. Voyez l'*Ecole de la cavalerie* de la Gueriniere, ou le *Nouveau parfait maréchal*.

PIEDS DE VEAU, *en cuisine*. Ils se servent frits pour entrée. On les fend en deux, on les fait cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du sel. Quand ils sont cuits, on les met mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, échalote, persil, ciboule, thym, laurier & basilic. Quand ils ont pris du goût suffisamment, on les retire de la marinade, on les farine, on les fait frire, & on les sert garnis de persil frit.... Les *pieds de mouton* cuits dans l'eau, on les épluche de ce qui reste de poil, on ôte les gros os, on les met ensuite dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet garni; on leur fait faire quelques tours sur le feu. Quand ils sont cuits, & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser. On y met trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si on en a. On la lie sur le feu, & on la sert avec un filet de verjus ou de vinaigre. On peut encore les accommoder à la *sainte Menehoul*, & à la ravigote.... Si l'on veut servir des *pieds d'agneaux* gratinés, on en

fait cuire dans de bonne braise, avec dix-huit ou vingt petits oignons blancs. On fait un petit gratin, avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, & trois jaunes d'œufs. On mêle le tout ensemble, on l'étend sur le fond du plat qu'on veut servir; on met ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire, & un peu attacher le gratin : on y dresse dessus les *pieds d'agneaux* entremêlés de petits oignons : on fait encore migeotter sur le feu, après on en égoute la graisse, & on sert dessus une bonne sausse de blanc de veau... Les *pieds de cochons*, s'apprêtent comme les oreilles de cochon.

PIED-D'ALOUETTE, sorte de plante, dont il y a plusieurs espèces; celle que Tournefort nomme *delphinium hortense flore majore simplici*, pousse une tige droite, branchue, revêtue de beaucoup de feuilles découpées, en partie longues & déliées, presque comme celles du fenouil. Ses fleurs sont belles, composées, chacune, de plusieurs feuilles découpées, en partie longues & déliées, presque comme celles du fenouil. Ces fleurs sont, les unes simples, les autres doubles. Lorsqu'elles sont passées, il paroît des fruits longs, composés de trois graines qui renferment des semences anguleuses & noires. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur. Il y en a des doubles & des communes : on les seme ordinairement en automne, en pleine terre & dans les plates-bandes, & bien au large, parce que la plante devient haute. Si on ne les avoit pas semées en automne, à cause de la pluie & de la gelée, on le peut faire au printems, ou au mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée. Il faut les placer de rang, à un pouce l'un de l'autre, dans les endroits où il n'y a point d'oignons de fleurs. On arrose les simples qui ne réussissent point quand ils sont replantés, & la graine se conserve dix ans en terre. Cette graine est ophthalmique.

PIED-DE-CHAT, plante qui pousse des feuilles oblongues, rondes par le bout, couvertes en leur partie inférieure d'un coton blanc, couchées par terre. Il s'éleve, d'entr'elles, des tiges grêles, longues d'un demi pied, ou d'un pied, accompagnées de feuilles longues & étroites; au sommet des tiges naissent des fleurs assez grosses & assez rondes, de couleur purpurine, semblables à celles de l'immortelle. Lorsqu'elles sont passées, il leur succede des graines garnies d'une aigrette. Cette plante est vulnéraire & astringente. On en fait un syrop, qui est bon pour les fluxions de poitrine.

PIED-DE-CHEVAL, plante, appellée autrement, *Pas-d'âne*. Voyez *ce mot*.

PIED-DE-CORNEILLE : cette plante a des feuilles semblables à la petite *joubarbe* des montagnes, & fermées avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan; sa graine est menue, enclose dans des épis semblables à ceux du plantain; sa racine est longuette, grosse & dure comme du bois. Cette plante croît dans les collines & les rochers, le long de Marseille; elle fleurit en Mai & en Juin. La racine du *pied-de-corneille* est un peu chaude au goût, & aromatique. Etant séche & réduite, prise dans du vin, c'est un bon rémede contre les piquûres des viperes, & autres animaux venimeux.

PIED-DE-LIEVRE, espèce de tréfle qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ un demi-pied, branchues, couvertes de coton blanc; ses feuilles sont un

peu longues, pointues, velues, blanchâtres; elles naissent trois à trois sur une queue. Ses fleurs sont petites, blanches, attachées à des épis qui, par leur poil mollet, de couleur cendrée, ou tirant sur le purpurin, ressemblent au *pied d'un lièvre.* Sa semence est petite & rougeâtre. Cette plante a un goût astringent & dessiccatif; elle croît parmi les bleds, & dans les raies; elle fleurit en Juillet & Août.

PIED-DE-LION, ou PATE-DE-LION, est une plante ainsi nommée, à cause de la figure de ses feuilles. On l'appelle autrement *alchimille.* Cette plante croît dans les lieux humides, dans les vallées & dans les prés, mais sur-tout au bord des ruisseaux qui sont dans les montagnes; elle est vulnéraire, déterſive & astringente.

PIED-D'OIE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied, ou de deux pieds, droite & rameuse. Ses feuilles sont semblables à celles de l'arroche sauvage commune, mais plus amples, moins sinueuses, de couleur verte-brune, d'une odeur forte. Ses fleurs naissent en grappes, composées chacune de sin ou sept étamines soutenues par ua calice découpé jusqu'à la base. S-semence est presque ronde, applax tie, menue, noire; sa racine est fibreuse. On assure que cette plante fait mourir les cochons. Il y a plusieurs espèces de *pied-d'oie.* Ce nom lui vient de ce que ses feuilles ont la figure d'une *pate-d'oie.*

PIED-DE-PIGEON, ou BEC-DE-GRUE, plante qui pousse des tiges menues, rougeâtres, cotonnées. Ses feuilles sont semblables à calles de la mauve, velues, découpées en plusieurs parties. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles de couleur purpurine gaie. Ses fruits sont des aiguilles qui ont chacun, à leur base, cinq semences noirâtres. Sa racine est simple & blanche. Le suc de cette plante, cuit avec du sucre, est bon pour la dysenterie; son extrait a la même vertu. Elle croît dans les lieux incultes & pierreux, & dans les montagnes.

PIED-DE-VEAU, plante qui pousse, de sa racine, des feuilles oblongues, larges triangulaires, luisantes. Il s'éleve, d'entr'elles, une tige haute d'une palme, ronde, cannelée, qui porte, en son sommet, une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée, pour ainsi dire, en cornet. Quand la fleur est passée, il paroît des baies rouges, entassées comme en grappes dans la base du pistil qui sort du fond de la fleur, & qui se termine par une espèce de pilon. Chacune de ses baies contient une ou deux semences presque rondes. La racine de cette plante est tubéreuse, grosse comme le pouce, blanche en-dedans, & fibreuse. Etant desséchée, & mise en poudre, elle est bonne dans l'asthme; il y a plusieurs autres espèces de *pied de veau.* Cette plante croît dans les lieux ombrageux; elle est très-commune dans les bois humides & de hautes futaies.

PIERRE, corps solide & insipide, qui se forme d'un sable plus ou moins grossier, & plus ou moins lié; ce qui le rend plus ou moins tendre. Du grand nombre de *pierres*, qui sont toutes l'ouvrage de la nature, les unes ne servent simplement qu'au luxe, telles sont les *pierres* précieuses; d'autres plus utiles, si toutes les vertus qu'on leur attribue étoient certaines, s'emploient dans la médecine, tels sont les *bézoards*, les *pierres d'aigle*, &c. D'autres servent dans la peinture, soit en les broyant, soit en s'en servant comme de crayon; telles sont la *pierre armenienne*, la *sanguine*,

&c. Enfin la plus grande quantité sont celles qui sont d'un usage le plus commun, & qui servent à l'élevation des bâtimens.

La *pierre à bâtir* se forme par *lits*, ou, comme on dit, *en terme de carrier*, par *bancs*. Ces lits posés les uns sur les autres, sont de différentes qualités, soit pour la dureté, soit pour l'épaisseur, soit pour leur résistance à l'air, soit enfin pour la facilité à prendre le poli, ce qui fait qu'on les emploie à divers ouvrages. Les lieux souterreins, d'où l'on tire ces *pierres*, s'appellent des *carrieres*; & les *lits*, ou *bancs de pierre*, se coupent & se débitent par grosses masses ou carreaux, pour les enlever plus aisément du fond de la carriere; & les instrumens, dont on se sert pour les couper, sont des masses, des coins, plusieurs sortes de marteaux, divers ciseaux, des pinces de fer, des leviers, des rouleaux de bois. Les engins ou machines qu'on emploie pour les enlever, sont les tourniquets, des roues, celles-ci doubles ou simples, auxquelles les hommes donnent le mouvement, ou en marchant dans la cavité des roues doubles, ou en montant le long des chevilles ou échelliers des roues simples. Une longue échelle à chevilles, posée perpendiculairement dans l'ouverture de la carriere, donne aux ouvriers la commodité, ou d'y descendre, ou d'en remonter. Il y a néanmoins des carrieres où l'on travaille à découvert, & où les ouvriers n'ont besoin ni d'échelles ni de roues, les charrois pouvant venir prendre leur charge jusqu'au lieu du travail. La *pierre de taille* ordinaire se vend à Paris, au chariot, qui contient deux voies, & deux voies cinq carreaux, c'est-à-dire, environ quinze pieds de *pierres* cubes. Le libage se vend aussi à la voie, qui ne se nomme néanmoins de la sorte, que lorsqu'il y a six ou sept libages à la voie. On appelle *quartier de voie*, quand il n'y en a qu'un ou deux. La *pierre* de S. Leu & de Vergelé se vend au tonneau, chaque tonneau contenant quatorze pieds de *pierre* cubes. Le tonneau se divise en deux muids, à raison de sept pieds cubes de *pierre* le muid. Le moilon, aussi nommé *blocage*, se mesure & se vend à la toise cube, qui contient deux cents seize pieds. Le moilon est la *pierre* débitée en médiocres morceaux de diverses grosseurs que les carriers sont obligés de rompre pour débarrasser la *pierre* de taille, & les carreaux qu'ils veulent avoir.

PIERRE A PLATRE, sorte de *pierre* cuite & calcinée dans un four propre à cette cuisson, & ensuite battue & réduite en poudre, qui sert à faire du *plâtre*. Voyez *Plâtre* . . . *Pierre à chaux*, c'est la *pierre* propre à brûler pour faire de la chaux. Voyez *Chaux* . . . *Pierre à feu* ou *à fusil*; ce sont des cailloux cassés & taillés, de sorte qu'ils aient une espèce de tranchant pour produire facilement des étincelles de feu, lorsqu'on les frappe avec un morceau d'acier qu'on appelle *fusil*. Ces *pierres* font partie du négoce des merciers & des quincailliers . . . *Pierre à faucheur*, ce sont toutes sortes de *pierres* qui servent pour aiguiser les outils de fer, qui sont tranchans. Les plus fines, que vendent ordinairement les couteliers en détail, & les merciers en gros, servent à affiler les couteaux, rasoirs, ciseaux, & tous instrumens de chirurgie. Celles de moindre qualité sont pour les tranchets, couteaux de pied, & autres outils des cordonniers, savetiers, selliers, carrossiers, bourreliers, &c. & les plus grosses sont propres aux faucheurs, charpentiers,

menuiſiers, charrons, & autres ouvriers en bois.... La *pierre du Levant* eſt jaunâtre, à peu-près comme la cire des abeilles au ſortir de la ruche. On s'en ſert pour les ciſeaux..... La *pierre de Liége* eſt blanc de lait par-deſſus, & noir d'ardoiſes par-deſſous ; elle ſert pour les raſoirs..... La *pierre à l'ancette* eſt verte, c'eſt une eſpéce de caillou . . . La *queue* ou *pierre de grès* n'eſt qu'un morceau de grès griſâtre, taillé en long. On y affile les couteaux. La *pierre a l'huile*, ſemblable a celle du Levant, ſert à pluſieurs ouvriers pour affuter les petits outils d'acier, comme les pointes, les échopes, les burins &c.

Pluſieurs artiſans ſe ſervent de *pierres* pour diverſes préparations de leurs ouvrages. Les uns les appellent ſimplement des *pierres*, quoiqu'elles ſoient de marbre ; d'autres, au contaire, les nomment de *marbre*, quoique ce ne ſoit que des *pierres*. On ſe ſert de pluſieurs ſorte de *pierres* dans les manufactures de glace; & elles ont différens noms, ſuivant leurs différens uſages.... Les tourneurs & les nattiers ont des *pierres* pour battre les pailles dont ils ſe ſervent..... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie ont une *pierre* ſur laquelle ils frottent & uſent les lettres nouvellement fondues.

Les *pierres ponces* ſont des *pierres* calcinées par des feux ſouterreins, & emportées dans la mer par des ouragans qui s'y purifient & s'y défont de leur couleur noires. Il y en a de groſſes, de petites, de griſes de blanches, de légeres & & de peſantes. On en trouve quantité dans le voiſinage des volcans. Ces *pierres* ſont de quelque uſage en médecine ; mais la plus grande conſommation s'en fait par les parcheminiers, corroyeurs & potiers d'étain.... La *pierre de touche*, appellée Par les anciens *pierre Lydienne*, eſt celle qui ſert aux monnoyeurs, orfévres & jouailliers, à faire l'éſſai des métaux.... La *pierre arménienne* eſt une *pierre* raboteuſe ordinairement groſſe comme une noiſette, mêlée de différentes couleurs qu'on tiroit autrefois d'Arménie. Il s'en trouve aujourd'hui beaucoup en Allemagne. Broyée, lavée & ſéchée, on s'en ſert, dans la peinture, ſous le nom de *cendre verte*. Elle ſe trouve dans les mines dargent, comme le *lapis-lazuli* ſe trouve dans les mines dor..... La *pierre judaique* eſt une eſpéce de *pierre* faite comme une petite olive, rayée tout autour de petites lignes qui parcourent ſa longueur, & qui ſont également diſtinctes. on l'emploie en médecine, & on l'apporte de la Judée, où on la trouve en abondance.... La *pierre infernale* eſt de largent diſous dans de l'eau-forte qu'on laiſſe cryſtalliſer.

Les *pierres précieuſes* ſont une nature de *pierre brillante*, & très-dure, dont la rareté fait ordinairement le prix. Ce ſont les jouailliers & les orfévres qui font le commerce de ces pierres. On les diſtingue par leurs différentes couleurs, & chacune a ſon nom. Ces *pierres* qui ſont tranſparantes, ſont de deux ſortes, les unes teintes de quelque couleur, les autres ſans couleur, & parfaitement *diaphanes*. Les premieres ſont la *topaſe*, de couleur jaune ou dor, c'eſt le *chryſolitus* des anciens ; l'*hyacinthe* d'une couleur jaune rougeâtre, qui approche de celle de la flamme, ou de l'ambre, qui eſt très-foncé; le *grenat* qui ſemble être une eſpéce d'*eſcarboucle* des anciens : celui qui vient de Bohême eſt de couleur de feu, & celui de Syrie eſt pourpre ; le *rubis oriental* eſt d'un rouge fort

vif, & c'eſt la plus dure de toutes les *pierres* précieuſes de cette eſpéce ; le *rubis balais* eſt de couleur cramoiſie, & il ſemble que c'eſt le véritable *rubis* des anciens ; le *rubis ſpinelle* eſt de couleur de roſe ; l'*eſcarboucle* des modernes eſt une eſpéce de rubis fort rare, d'une belle couleur ſanguine ; l'*améthyſte* eſt de couleur de pourpre ; le *ſaphir* eſt bleu. Il ne paroît pas qu'il ait èté connu des anciens. La deſcription de celui que *Pline* donne paroît convenir au *lapis-lazuli* ; le *ſaphir d'eau* eſt le *ſaphir occidental*, qui n'eſt ni ſi bleu, ni ſi d'ur que l'oriental ; l'*aigue marine* eſt de couleur de verd de merd, & ſemble être le *berylus* de pline ; l'*émeraude* eſt d'un verd de pré : on la trouve dans la fente des rochers avec la calamine ; la *chryſolite*, qui eſt la topaſe des anciens, eſt d'un verd obſcur, avec un peu de jaune. Les autres *pierres tranſparantes* qui ſont diaphanes, & n'ont aucune couleur ſont les ſuivantes ; le *cryſtal* qui ſe connoît par ſa tranſparence & ſa dureté ; le *ſaphir blanc*, qui eſt ſans couleur, tranſparant comme le cryſtal, & plus dur que le bleu ; le *diamant*, *adamas*, pierre qui l'emporte ſur toutes les autres en brillant, en beauté & en dureté.

PIERRE, ou STEEN, ſorte de poids, plus ou moins fort, ſuivant les lieux où il eſt en uſage. A Anvers, il eſt de huit livres, qui en font ſept de Paris, d'Amſterdam, &c. A Hambourg, il eſt de dix livres, qui font à Paris, Amſterdam, &c neuf livres dix onces, ſix gros & un peu plus. A Lubeck, il eſt auſſi de dix livres ; mais ces dix livres ne font que neuf livres huit onces trois gros de PAris.

PIERRERIES, c'eſt un amas de pierres précieuſes.

PIERRERIES, OU PERRIERES ; c'eſt, en Anjou, les carrieres d'où ſe tire la pierre propre à faire des ardoiſes.

PIERRURES, *en terme de chaſſe*, c'eſt ce qui forme la fraiſe qui eſt autour des mules de la tête d'un cerf, daim & chevreuil, en forme de petites pierres.

PIETOT, petite monnoie qui a cours dans l'iſle de Malte, qui vaut un grain & demi, & environ trois deniers de France.

PIEU : c'eſt un bâton pointu par un de ſes bouts, & dont les oiſeleurs ſe ſervent pour faire agir leurs piéges.

PIEUX ; ce ſont les bâtons, dont on frappe & l'on tue les bêtes noires, quand elles ſont dans le parc. Le coup mortel eſt ſur le boutoi.

PIEUX FOURCHUS ; ce ſont ceux, dont on ſe ſert à tendre & attacher des filets.

PIGACHE : c'eſt la contuſion qui ſe voit au pied du ſanglier, quand il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

PIGEON, oiſeau, dont il y a pluſieurs eſpéces, ſçavoir, les *pigeons communs*, les *pigeons de voliere*, & les *pigeons ramiers*. Le *pigeon commun* eſt un oiſeau domeſtique, qui vit dans un colombier. Ces *pigeons communs* ſont, ou fuyards, ou domeſtiques. Les derniers ne quittent preſque point la maiſon, mais les autres vont chercher leur vie au loin. LES uns & les autres ne perchent point ſur les arbres. On appelle *pigeons cauchois* de gros *pigeons* du pays de Caux, en Normandie, où ces oiſeaux ſont plus gros que les autres.

Pour bien peupler un colombier, il faut ſçavoir choiſir les *pigeons*. Les blancs ne ſont pas tant eſtimés que les autres, parce qu'ils ſont moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres d'être pris par les oiſeaux de proie. Les curieux eſtiment baeucoup ceux qui

ſont de couleur de ſoupe de lait, c'eſt-à-dire roux & blancs. Mais, à l'égard du colombier, le *pigeon* paſſe pour bon & fécond, quand il eſt gris, tirant ſur le cendré & le noir; qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or. Les *pigeons privés* ſont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent point tant, ſont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair plus délicate que les *pigeons communs* : mais ſouvent on achete ces avantages plus qu'ils ne valent. Les *pigeons communs* ſont, à la vérité, plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus que les autres; mais ils ſe nourriſſent preſque toujours eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur maître, au lieu que les autres ne ſortent jamais, conſomment beaucoup de grains, & demandent beaucoup de ſoin. Quoi qu'il en ſoit, on peut choiſir de ces deux eſpèces, même les mêler, dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'un & de l'autre.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler un colombier. La premiere & la meilleure eſt le mois de Mai, parce que ces premiers *pigeons* ſe fortifient beaucoup pendant l'été. La ſeconde eſt au mois d'Août, à cauſe du grain que les peres & les meres apportent aux *pigeonneaux*. Le nombre des *pigeons* pour peupler un colombier, eſt ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui ſuffiſent, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bien peuplé; au lieu que, ſi l'on y en mettoit moins, on ſeroit trop long-tems à jouir du plaiſir de manger des *pigeonneaux*. On nourrit les jeunes *pigeons* ainſi enfermés, de millet, de chenevi, de veſce ou de ſarrazin : on leur jette auſſi quelques poignées de froment; & de tems en tems, on leur donne du cumin, comme un appât qui les attache pour toujours à leur premier colombier. Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns *pigeonneaux* la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante. Après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos. Quand les *pigeonneaux* ſont élevés & accoutumés au colombier, ils vont avec les autres chercher leur vie aux champs. Mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras, & plus ils apportent de profit. On ne leur donne point à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie à la campagne; mais il ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y rencontrent plus rien. On commence à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre juſques preſqu'à la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril juſqu'à la mi-Juin; pour lors les bleds les peuvent fournir de nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit de tems de recommencer à leur en jetter : ainſi on doit faire pour l'hiver une proviſion ſuffiſante de grains pour le nombre de *pigeons* que l'on a à nourrir. Le *pigeon* a l'odorat fin; & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux, que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'eſt pourquoi, pour le préſerver de maladie, on parfume ſouvent le colombier; ce qu'on y brûle, eſt, tantôt de l'encens, du benjoin & du ſtorax, ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

Les *pigeons de voliere* ou *pigeons*

privés ne diffèrent en rien des autres quant à leur nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécondité ; car ils sont beaucoup plus gros & beaucoup plus féconds: ils font des petits tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils sont bien nourris. Il y en a de plusieurs espèces ; les *mondains*, qui sont de gros *pigeons* blancs, ou noirs & blancs, ou presque tous gris, mêlés de blanc ; les *Polonois* ou *Jacobins*, qui ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'estomac blanc ; les *bédorés*, qui ont le bec & les pates jaunes comme de l'or ; les *pigeons à queue de paon*, ainsi nommés, parce qu'ils levent & étalent la queue, comme font les paons ; les *pigeons à grosses gorge*, qui ont un jabot extrêmement gros, qui leur tombe sur l'estomac ; les *pigeons patés* ou *patus*, qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qui leur descendent, en maniere de bottes, jusques sur les pieds. Les *pigeons nonets* sont très-petits. Les *frisés* ont des plumes comme les poils d'un chien barbet, & sont d'un tempérament très-délicat. Les *pigeons heurtés*, les *suisses*, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait, & quelques autres, sont encore fort estimés par les curieux. Quand on veut nourrir de ces sortes de *pigeons*, il faut en choisir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere. A l'égard des mâles, on les prend beaux & forts. Il faut qu'ils aient le vol roide, ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes & les leur agitant. Si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est une marque de mauvais tempérament. On doit encore prendre les *pigeons* en bon corps ; car, lorsqu'ils sont maigres, ils ne sont chose qui vaille & ne rendent aucun profit. Les *mondains* sont ceux qui rapportent le plus, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choisi beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles, car ceux-ci se battroient pour avoir des femelles.

Lorsque les *pigeons* dont on veut peupler une voliere, sont bien choisis & nourris de même, ils donnent beaucoup de *pigeonneaux*, qui est la fin qu'on se propose, pour se dédommager des soins & de la dépense qu'on y a faits. On donne la liberté à ces *pigeons*, tout comme aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour. Plus ils sont nourris, moins ils sortent, & conséquemment ils deviennent plus fertiles. Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les *pigeons* qu'on y veut mettre. Pour cela, on enferme en un petit endroit un mâle & une femelle ensemble, pendant douze ou quinze jours. Il ne faut point les y laisser manquer de nourriture : ce doit être ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrazin, de l'orge & un peu de chenevi, afin de les échauffer ; & proche d'eux on a soin de leur tenir toujours de l'eau claire, sur-tout quand ils couvent pendant l'hiver. Il ne faut point les laisser sans eau dans leur voliere. On renouvelle souvent cette eau, à cause du froid, qui la pourroit glacer, & des vilainies qui la rendroient puante.

Les *pigeons ramiers*, appellés *bisets*, parce qu'ils ont assez souvent le bec & les pieds rouges, & le plumage de couleur plombée, ne sont autre chose que des *pigeons sauvages*. Ils perchent ordinairement sur les arbres, & ne viennent guères à terre, parce qu'ils sont fort timides. La chair du *biset* est d'un bon goût, quoique beaucoup

plus séche que celle du *pigeon domestique*, qui ne perche point sur les branches. On dit que cette espéce de *pigeon* vit jusqu'à trente & quarante ans. C'est un oiseau de passage qu'on voit par bandes sur la fin de Septembre. On connoît son âge par la longueur de ses ongles, parce qu'ils augmentent considérablement, à mesure qu'il vieillit. On le chasse au filet ou autrement, & on en garde en vie, qu'on nourrit & engraisse comme les autres, pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre, mais il ne deviennent pas assez privés pour couver ou pondre.

L'article XII de l'ordonnance de 1607 fait défense à toutes personnes, de quelque état & condition qu'ils soient, de tirer de larquebuse sur les *pigeons*, à peine de vintg livres parisis d'amende. Les réglemens de police défendent aux habitans des villes de nourrir des *pigeons*, à cause du mauvais air qu'ils peuvent y causer. Plusieurs ordonnance de police ont renouvellé ces déffenses pour la ville & fauxbourgs de Paris. Il y en a une du 4 Juin 1726, qui condamne à lamende quelques bourgeois, parce qu'ils étoient contrevenus aux autres réglemens. Dans la coutume de Paris, il est permis à ceux qui possédent cinquante arpens de terre en domaine, d'avoir une voliere ou fuie de cinq cent boulins & au dessous.

La chair des *pigeonneaux* & des *pigeons* encore jeunes, est succulente & facile à digérer; mais à mesure qu'ils avancent en âge, elle devient massive & pesante : elle est nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques : elle produit un aliment assez solide & durable, parce qu'étant compacte & massive, elle s'attache aux parties solides; de maniere qu'elle ne s'en sépare après que très-difficilement. Le *pigeon* convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens sur-tout à ceux qui digerent facilement, qui sont dans un exercice continuel, & qui dissipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en user plus sobrement que les autres. La chair du *pigeon* ressserre aussi le ventre, parce qu'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humidités superflues qui relâchoient les fibres des intestins.

Les *gros pigeons*, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôt, ou des entrées différentes, comme en fricassée, ou aux pois. on les met aussi, coupés en quatre, en fricassée de poulets; aussi au roux, comme la poitrine de veau; en fricandaux, à la crapaudine, au basilic, &c. Pour les *pigeons bisets*, on les met ordinairement en fricassée, ou sur le gril; & quand ils sont bien en chair, on peut les servir rôtis.

On nomme *clous à pigeon* de grands clous à crochet, autrement nommés *bec de canne*. Ils servent à attacher, dans les volieres & colombiers, les paniers où l'on met pondre & couvert les *pigeons*.

PIGNATELLE, ou PINATELLE, petite monnoie de billon qui se fabrique à Rome. Elle y a cours, à-peu-pres sur le pied des sous marqués de France.

PIGNATOLIS, petite mesure pour les liquides, dont on se sert dans la pouille. Elle est à-peu-près semblable à la pinte de Paris.

PIGNES, nom qu'on donne, dans le Pérou & le Chili, à des masses d'argent poreuses & légeres faites d'une pâte desséchée, qu'on forme par le mélange du mercure

& de la poudre dargent, tirée des minieres. Ces *pignes* sont marchandises de contrebande hors des minieres. Il est défendu d'en vendre aux étrangers, même aux Espagnols, à cause du *quint du roi*, qui est dû, quand on les porte aux caisses royales.

PIGNON, petite amande, qui se trouve dans les pommes de pin, & dont on fait usage en médecine, soit en s'en servant telles que la nature les produit, soit en en tirant une huile qui équivaut à l'huile d'amandes douces. On les apporte de Catalogne, du Languedoc & de la provence.

PIGNON D'INDE, fruit purgatif, qu'on apporte des Indes, aussi appellé *grain de Tilli.* Il y a aussi plusieurs sortes de *pignons* étrangers, propres à la médecine, comme le *gros pignons* de barbarie, le *gros & petits pignons* de l'Amérique. Le fruit du *Palma-Christi* est aussi une espèce de *pignon*, & souvent on le substitue au *pignon d'Inde*, sur-tout s'il n'est point marbré.

PIGNON, ou PEIGNON, laine de médiocre qualité, qui tombe de la laine fine, en la peignant avec les cardes. On les distigue en bons, moyens & gros *pignons*; & les statuts pour la draperie de Beauvais, du 18 Août 1670, réglent dans quelles étoffes il est permis d'employer cette espece de laine. Le réglement pour la fabrique des bas, du 30 Mars 1700, defend expressément d'employer des *pignons* dans les ouvrages de bonneterie.

PIGNORATIF, *en jurisprudence.* On donne le nom de *contrat pignoratif* à celui par lequel un debiteur vend son héritage à son créancier, pour jouir des fruits, & les compenser avec l'intérêt de la dette, avec la faculté du rachat perpétuel, ou à tems.

PILE, se dit de plusieurs choses entassées les unes sur les autres. En ce sens, on dit une *pile de pièce de draps*, une *pile de morue*, une *pile de bois*, &c. Mettre une pièce de drap dans la *pile*, c'est, *en terme de foulon*, la mettre dans le vaisseau où elle doit être foulée la plûpart des moulins à fouler sont à *deux piles*. . . . . *Pile*, en terme de monnoie, est le côté de l'ecusson. . . . *Pile de Chartreux*: ce sont des laines primes d'Espagne, qui, avec la *pile des Jesuites*, passent pour les meilleures de toutes les laines espagnoles.

PILLE'E, *en terme de manufacture de lainage*: c'est la quantité d'étoffes qu'on met dans lauge, pour les faire fouler.

PILER, c'est casser, broyer dans un mortier quelque matiere. . . . . *Piler le sucre*, c'est *en terme de sucrerie*, le briser par morceaux, dans des bacs ou dans des canots fait exprès pour cela, lorsqu'il sort de l'étuve.

PILES, mortiers dont on se sert dans les papeteries, pour y préparer la pâte destinée à faire le papier. Il y a trois sortes de *piles*; les unes que l'on nomme *piles à drapeau*; les autres, *piles à fleuret*, & les autres, *piles de l'ouvrier*. . . . *Piles*: ce sont encore de grands vaisseaux, dont les Italiens & les Provençaux se servent, pour mettre les huiles qu'ils veulent garder. On les met aussi dans des jarres, qui sont de grands vaisseaux de terre cuite.

PILLARD, *en termes de chasse*, c'est un chien querelleux.

PILLARDS, ou PILTIERS, nom que les Hollandois donnent quelquefois aux piastres à deux colonnes.

PILON, instrument de fer, de bois, &c. qui sert à fouler, écraser, amolir, &c On se sert

de *pilon* en plusieurs manufactures, & à différens ouvrages. Quelques étoffes se foulent au *pilon* ; le tan s'y coupe & s'y hache ; les drapeaux dont on fait le papier, s'y battent & s'y réduisent en bouillie; quelques sortes de cuirs s'y préparent ; & les matieres dont on fait la poudre à canon, s'y broyent... *Envoyer des livres au pilon*, c'est, *en terme de librairie*, les déchirer par morceaux, ensorte qu'ils ne puissent plus servir qu'aux cartonniers, pour être *pilonnés* & réduits en cette espèce de bouillie dont on fait le papier & certaines sortes de carton.

PILONNER, c'est se servir du pilon..... *Pilonner la laine*, c'est la remuer fortement, avec une pelle de bois, dans une chaudiere remplie d'un bain plus que tiéde, composé de trois quarts d'eau claire, & d'un quart d'urine, pour la dégraisser au sortir de la balle, avant que d'être battue sur la claie.

PILORI, lieu infâme, où l'on attache certains criminels, pour les exposer en public. Cette punition est notamment réservée pour les banqueroutiers frauduleux, & pour ceux qui les ont aidés de leurs secours & de leurs conseils. Le *pilori* dont on se sert ordinairement pour ces malfaiteurs, est une grande cage qui tourne sur un pivot, dans laquelle on les enferme, & que l'exécuteur de la haute-justice a soin de faire tourner de tems à autre, pour qu'ils ne puissent échapper à la vue d'aucun des spectateurs. Vers le milieu du dix-septieme siécle, ceux qui faisoient cession de bien à leurs créanciers, étoient obligés de faire quelques tours au pied du *pilori*, avec le *bonnet verd* sur la tête, qui étoit la marque infamante de ceux qui étoient réduits à cette extrémité. Il seroit à souhaiter, comme le remarque un auteur, qu'on eût conservé en France cet usage : on y verroit peut-être moins de banqueroutes, & l'on ne hazarderoit pas si hardiment qu'on le fait le bien de ses créanciers.

PILOSELLE, plante qui pousse plusieurs tiges, grêles, velues, rampantes. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout, semblables à l'oreille d'un rat, vertes par dessus, blanches par-dessous, revêtues de poil, & d'un goût astringent. Ses fleurs sont semblables à la dent de lion, mais plus petites, de couleur pâle ; lorsqu'elles sont passées, il leur succede des semences noires, oblongues, garnies d'une aigrette. Sa racine est menue, longue comme le doigt, ayant quelques fibres. La *piloselle* est vulnéraire & détersive. Son infusion est bonne pour la jaunisse, & pour prévenir l'hydropisie. On se sert de son extrait pour les ulcères internes & pour la phthisie. Il y a quelques autres espèces de *piloselle*. Ce nom lui a été donné, parce que ses feuilles sont revêtues de poil. Cette plante croît dans les champs, dans les lieux montagneux, dans les terres sablonneuses, & aux bords des grands chemins.

PILOTAGE, ou LAMANAGE, droits qui sont dûs aux pilotes qui aident aux vaisseaux à entrer dans quelque port.

PILOTE est un officier de mer, dont le talent consiste à bien conduire un vaisseau. Il doit être bon géographe, pour connoître les différentes côtes qu'il parcourt, les écueils & les rochers qu'il faut éviter. Il doit aussi, sur-tout lorsqu'il approche d'une embouchure de riviere, de l'entrée d'un port, d'une rade, &c. se servir continuellement de la sonde, dans la crainte de donner sur des bas-fonds.

PIMENT, eſpèce de patte d'oie, ou de *chenopodium*. Elle pouſſe une tige ronde, droite & velue, n'ayant guères plus d'un demi-pied de hauteur, diviſée, dès le bas, en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont rouges au commencement, enſuite pâles, découpées comme celles du chêne, parſemées de groſſes veines, & attachées à de longues queues. Ses fleurs naiſſent par petites grappes, en grande quantité, le long des rameaux. Chaque fleur eſt à pluſieurs étamines ſoutenues par un calice découpé juſqu'à la baſe. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccéde une ſemence preſque ronde, enſermée dans une capſule; ſa racine eſt petite, blanche, garnie de peu de fibres. Cette plante a une odeur agréable & aromatique. Elle eſt bonne pour l'aſthme & pour les maladies des femmes. Les modernes en font beaucoup de cas. Elle aime les lieux humides, & ſe plaît proches des fontaines & des ruiſſeaux.

PIMPRENELLE, plante qui pouſſe des tiges, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, rameuſes. Ses feuilles ſont petites, preſque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-deſſus, bleuâtres par-deſſous, rangées par paires, ſur une côte grêle, rougeâtre, velue. Au ſommet des tiges, naiſſent des têtes rondes, garnies de petites fleurs, & qui ſont des roſettes à quatre quartiers, purpurines par dehors, vertes par-dedans, du milieu deſquelles s'éleve une touffe d'étamines, tantôt jaunes, & tantôt purpurines. Son fruit eſt à quatre angles, de couleur cendrée. Il renferme une ou deux ſemences. Sa racine eſt longue, menue, diviſée en pluſieurs branches, entre leſquelles on trouve des grains rouges, qu'on nomme *cochenille ſilveſtre*. Elle eſt propre à purifier le ſang, & à rétablir le reſſort des parties. Elle arrête les hémorragies, tant extérieures qu'intérieures. On la mange communément en ſalade. Sa culture eſt fort ſimple. On la ſeme par rayon, ou à la volée, au mois de Mars. On la ſarcle, & on l'arroſe dans les chaleurs. Plus on la coupe, plus elle repouſſe; & plus ſes feuilles ſont jaunes, & plus elles ſont tendres & bonnes. Il y a de deux ſortes de *pimprenelles*, la grande & la petite. Les feuilles de la premiere ſont grandes: celles de la ſeconde ſont plus allongées. Ce ſont toujours les petites feuilles du cœur que l'on met ordinairement dans les ſalades.

PIN, arbre, dont deux eſpèces, le *cultivé* & le *ſauvage*. Le *pin cultivé* eſt grand, élevé, droit, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rouge & rougeâtre. Ses rameaux ſont diſpoſés par intervalle, comme les raies d'une roue. Ses feuilles naiſſent deux à deux, longues, fort étroites, toujours vertes, pointues & piquantes par le bout d'en haut, enveloppées par le bas d'une graine membraneuſe. Ses chatons ſont à pluſieurs bourſes membraneuſes, qui, en s'ouvrant, laiſſent voir deux loges, remplies d'une pouſſiere menue. Ses fruits deviennent de groſſes pommes, écailleuſes, preſque rondes ou pyramidales, de couleur rougeâtre. Les écailles qui la compoſent, ſont dures, ligneuſes, creuſées, dans leur longueur, de deux foſſes, dans chacune deſquelles eſt couchée une coque oſſeuſe, qui renferme une ſemence oblongue, à demi-ronde, blanche, douce au goût, tendre, qu'on nomme *pignon*.

Cette eſpèce de *pin* aime les terres ſablonneuſes, légeres & pierreu-

ſes, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas. On en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, auſſi-bien que dans les pays chauds. Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le *pin*, à la différence du noyer; & outre le bois & la réſine que le *pin* fournit, il donne encore les *pignons*, dont on a parlé. Voyez *Pignon.*

On plante les *pins* en Octobre & en Novembre, dans les pays chauds, & ailleurs, en Fevrier & en Mars. On met en bonne terre, bien labourée, cinq ou ſix *pignons* enſemble, qu'on a choiſis bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres, blancs. Il faut les faire tremper trois jours dans l'eau, avant que de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer, pendant l'hiver, dans le ſable, comme on l'a dit des noyers. Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde de ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Si on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viendront bien mieux, & dureront long-tems, pourvu qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'engendrent ſous l'écorce, & qui minent l'arbre. On appelle le *pin* l'arbre du ſcorbut, parce qu'on l'emploie, en Flandre & en Hollande, contre ce mal, qui y eſt fort commun. Le *pin ſauvage* croît ordinairement moins haut que le *cultivé.* Son tronc eſt plus ſouvent droit, quelquefois tortu. Ses feuilles ſont longues, menues; ſes fruits plus petits que ceux du *pin cultivé* : ils ſont réſineux, & tombent facilement, quand ils ſont mûrs. Le *pin* rend beaucoup de réſine par les inciſions qu'on fait à ſon écorce.

PINASSES, étoffes des Indes orientales, qui ſont faites d'écorces d'arbres. Voyez *Ecorce d'arbre.*

PINCE, gros levier de fer, rond, de quatre pieds de long, & de deux pouces de diametre, coupé d'un côté en biſeau, pour lui donner plus de priſe & d'entrée dans les joints des pierres, ou autres matieres, qu'il ſert à remuer, à disjoindre & à démolir .... Il y a des petites *pinces*, qui ſervent ſeulement à mettre en place des ouvrages de menuiſerie, de charpente, ou ceux des marbriers & tailleurs de pierre. Les *pinces* appellés *pieds de chevre* ſont recourbées, & refendues par le bout. Pluſieurs ouvriers en font uſage, comme maçons, charpentiers, paveurs, tailleurs de pierre, carriers, &c .... Les cordonniers ont une *pince* particuliere, pour mettre le ſoulier ſur la forme, après que l'empeigne & les quartiers ont été couſus. Elle eſt de dix à douze pouces de longueur. La tête eſt très-maſſive, ordinairement de figure cubique, & dentelée en-dedans; enſorte que les dents d'un des côtés s'engrainent dans les dents du côté oppoſé. Quand cette *pince* eſt fermée, elle leur ſert comme de marteau pour cogner les cloux à broche; & les bouts des branches de cette *pince*, qui ſont fendus, leur ſervent de tenaille pour les retirer ... Les relieurs de livres donnent le nom *pince* à un outil en forme de tenaille de fer. Ils s'en ſervent pour *pincer* les nervures ... Les horlogers, arquebuſiers, & autres ouvriers, donnent le nom de *pince* à une petite tenaille qui leur ſert à prendre ou placer les goupilles, & autres légeres piéces de leurs ouvrages .... Les paſſementiers-boutonniers donnent auſſi le

nom de *pince* à un petit inſtrument qui leur ſert à redreſſer les fleurs de leurs campagnes, & autres ſemblables ouvrages .... Enfin les chauderonniers, les ſerruriers, les maréchaux & taillandiers ont des *pinces*, les unes plus grandes, les autres plus petites, qui ſervent à tenir leur ouvrage, quand il eſt néceſſaire de les mettre au feu.

PINCE A PINCE. Auner une étoffe *pince à pince*, c'eſt l'auner juſte, ſans donner bonne meſure.

PINCEAU, inſtrument dont ſe ſervent les peintres pour appliquer leurs couleurs. Il eſt fait avec des poils de bléreau, du poil de ſanglier & du duvet de cygnes. Il y en a de très-gros & de très petits; les uns & les autres ſervent aux peintres & aux doreurs.

PINCEMENT, *en terme de jardinage*, c'eſt l'action de *pincer*. La plûpart des jardiniers prétendent que le *pincement* contribue à l'abondance des fruits. Il ſe fait en Mai, & quelquefois en Juin & Juillet, dit *La Quintinie*. Parmi les branches qui viennent d'un tel *pincement*, il s'en trouve de foibles, & celles-là ſont du fruit; les groſſes ne ſont que des branches à bois. Le *pincement* ne ſe doit guères pratiquer que ſur les groſſes branches d'en-haut, & rarement ſur celles d'en-bas, puiſqu'il eſt toujours très-important de les conſerver juſqu'à la taille d'hiver, afin que, pour l'année d'après, elles en faſſent quelques autres qui ſoient propres à garnir des endroits vuides. Le *pincement* ne ſe doit jamais faire ſur les branches foibles, puiſque n'ayant juſtement de ſéve que ce qu'il leur en faut pour être bonnes, il ne s'en feroit que de chiffonnées à l'endroit où ſeroit le partage de la médiocre portion de ſéve que la nature leur diſtribue. L'*ébourgeonnement* & le *pincement* ne contribuent pas ſeulement à arrondir, remplir & étendre la tête d'un oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les orangers ont beſoin. Le *pincement* ſe doit faire en Mai, ou en Juin; ſi on le faiſoit plus tard, les branches pincées ne donneroient, au-deſſous d'elles, que des branches chiffonnées & infructueuſes pour l'année ſuivante, comme on vient de le dire, parce que la ſéve eſt alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

PINCER UN LIVRE, *en terme de relieur*, c'eſt approcher, avec de petites pinces de fer, de chaque côté des nerfs qui ſont au dos d'un livre, les ficelles qui n'en ſont pas aſſez proches, quand on l'a fouetté. Voyez *Reliûre*.

PINCETTE, uſtenſile de ménage, qui ſert à attiſer le feu ... Les *pincettes* ſont auſſi de petites tenailles, les unes ſimples, les autres à reſſort, dont ſe ſervent divers ouvriers pour placer les différentes piéces de leurs ouvrages qui ſont trop petites, pour être miſes à la main, comme les goupilles, les petites vis, & autres ſemblables particulieres dans l'horlogerie ... Les jouailliers ſe ſervent auſſi de *pincettes* très-fines pour prendre les pierres précieuſes, qui ſont d'un très-petit volume, & les ranger ſur les deſſeins de diverſes piéces de jouaillerie qu'ils veulent monter.

PINCHINA, étoffe de laine non croiſée, qui ſe fabrique à Toulon, & aux environs; elle a une aune de large, ſur vingt-deux aunes de long. On fabrique auſſi, en France, pluſieurs autres ſortes d'étoffes, auxquelles on donne le nom de *pinchina*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec celle ci-deſſus.

PINÉE, eſpèce de morue ſéche, qui eſt regardée comme la meilleure de toutes. Voyez *Morue*.

PINSONNÉE, *en terme d'oiſeleur*, c'eſt une ſorte de chaſſe aux oiſeaux. Il y en a de trois ſortes; l'une qui ſe fait avec le feu & la palette, l'autre avec le feu & les gluaux, & la troiſieme avec un rameau enduit de glu. Ces chaſſes ſont divertiſſantes, & ſe font dans les bois taillis, & le long des groſſes haies & des buiſſons touffus.

PINTADE, oiſeau des Indes, aujourd'hui fort commun en France, & qui s'éleve avec la volaille de baſſe-cour; c'eſt une eſpèce de poule, ainſi appellée, à cauſe de la juſteſſe des taches ou figures, qui ſemblent avoir été peintes ſur ſon plumage. La *pintade* a la taille de la poule ordinaire; elle reſſemble à la perdrix par ſa queue, qu'elle porte toujours baſſe; mais par ſes appendices charnus qui lui pendent à chaque côté des joues, elle reſſemble mieux à la poule. Tout ſon plumage eſt de deux couleurs, blanc & noir. Ses œufs ſont auſſi peints, & marquetés de blanc & de noir. Son cou a un duvet noir, plus approchant du poil que des plumes. Il eſt d'environ deux lignes, & tourne en haut contre l'ordinaire. Sa tête eſt couverte d'une peau ſpongieuſe, qui forme une crête, en maniere de caſque; elle a les pieds garnis de membranes, comme les oiſeaux aquatiques. Son bec a quelquefois, à ſa racine, un bouquet; & il eſt garni de deux appendices, d'une ſubſtance, moitié charnue, & moitié cartilagineuſe, qui pend des deux côtés des joues, & eſt attaché à la ſupérieure, & non à l'inférieure, comme ils le ſont aux poules. Ils ſont rouges aux femelles, & bleus aux mâles. Cet oiſeau ſe nourrit comme les volailles des baſſes-cours.

PINTE, eſpèce de moyen vaiſſeau, ou meſure dont on ſe ſert pour meſurer le vin, l'eau-de-vie, l'huile, & autres ſemblables marchandiſes qu'on débite en détail, même les olives. La *pinte de Paris* ſe diviſe en deux *chopines*, que quelques-uns appellent *ſetier*; la *chopine* eſt de deux *demi-ſetiers*, & le *demi-ſetier* contient deux *poiſſons*, chaque *poiſſon* étant de ſix pouces cubiques. Les deux *pintes* font une *quarte* ou un *quartaut*, qu'on nomme en pluſieurs endroits *pot*..... La *pinte* de S. Denis en France, eſt preſque le double de celle de Paris, ne s'en manquant guères que la valeur d'un verre, ce qui fait qu'on lui donne le nom de *pot* en pluſieurs endroits.... La *pinte* d'Angleterre eſt la plus petite de toutes les meſures, dont on ſe ſert pour les liquides dans ce royaume; elle peſe environ une livre d'*avoir*, c'eſt-à-dire, ſeize onces. Deux *pintes* font une quarte, deux quartes un pot, deux pots un galon, ou brogue.... *Pinte* ſe dit auſſi des choſes qu'on a meſurées avec la *pinte*. Une *pinte d'olives*, une *pinte d'eau-de-vie*, une *pinte de vin*.

PIOCHE, outil de fer, avec un long manche de bois, qui ſert aux terraſſiers, jardiniers, carriers, maçons, &c. pour remuer les terres, tirer des pierres, ſaper, démolir, &c. Il y en a de pluſieurs ſortes, les unes, dont le fer a deux côtés, comme un marteau, & un œil au milieu pour l'emmancher. Chaque extrémité de cette *pioche*, eſt pointue. Deux autres ſortes de *pioches* s'emmanchent par le bout de fer, toutes deux un peu courbées; mais l'une eſt pointue comme le *pic*; & l'autre, qu'on nomme *feuille de ſauge*, a le bout large & tranchant. Ce ſont des diminutifs de la *pioche*, que les jardiniers appellent *pio-*

chons. Ils s'en servent pour *piocher* les herbages qu'il faut labourer pour les faire croître, & arracher les mauvaises herbes qui leur nuisent.

PION, vieux mot, qui est encore en usage dans quelques provinces, pour signifier un rejetton d'un arbre ou d'un plante. Voyez *Rejetton*.

PIPE; c'est une des neuf espèces de futailles, ou de vaisseaux réguliers, propres à mettre du vin, & d'autres liqueurs. La *pipe*, qui est particuliérement en usage en Anjou & en Poitou, est composée de deux *bussands*, ou *busses*, ce qui est égal à deux demi-queues d'Orléans, de Blois, de Dijon, de Nuits & de Màcon, qui font un muid & demi de Paris; le *muid* composé de trente-six setiers, chaque setier faisant huit pintes, de maniere que la *pipe* contient cinquante-quatre setiers, qui font quatre cents trente-deux pintes de Paris.

On dit aussi *une pipe de bled*, comme on dit, en d'autres endroits, un *muid*. La *pipe*, en Bretagne, est une mesure de choses séches, particuliérement pour les grains, les légumes, & autres semblables denrées. La *pipe*, entendue de cette sorte, contient dix charges, chaque charge composée de quatre boisseaux; ce ce qui fait quarante boisseaux par *pipe*; elle doit peser six cents livres, lorsqu'elle est pleine de bled.

PIPE, long tuyau délié de terre cuite, qui sert à fumer le tabac: à l'un des bouts du tuyau qui est recourbé, est une façon de petit vase que l'on appelle le *fourneau*, ou la tête de la *pipe*, dans lequel on met le tabac pour l'allumer & le fumer; ce qui se fait avec la bouche, en aspirant la fumée par le bout du tuyau opposé à celui du fourneau. Il se fabrique des *pipes* de diverses façons, de courtes, de longues, de façonnées, d'unies, de blanches, sans être vernissées, & de vernissées de différentes couleurs. On les tire ou de Hollande, ou de Rouen. Celles de Hollande sont les plus estimées, étant droites, d'une belle forme, & d'une terre très-fine. Il y en a d'une longueur extraordinaire; elles sont envoyées dans des caisses de sapin, avec de la paille, ou coque de bled sarrazin, pour empêcher qu'elles ne se cassent. Les caisses ont coutume de contenir depuis quatre, jusqu'à vingt-quatre grosses de douze douzaines chacune. Les *pipes* de Hollande se fabriquent à *Gouda*, autrement *Tergow*. Il s'est établi, il y a quelques années, une fabrique de *pipes* dans la basse-ville de Dunkerque, qui approchent assez de celles de Hollande. Les Turcs se servent de *pipes* de trois ou quatre pieds de long, plus ou moins grandes, de roseaux, ou de bois troué comme des chalumeaux, & dont la tête est une espèce de noix de terre cuite, qu'on met & qu'on ôte quand on veut. Ceux qui font commerce de *pipes* de Hollande, de Dunkerque, ou de Rouen, en gros, les vendent aux détailleurs sur des échantillons, sans faire l'ouverture des caisses, ensorte que celles qui se trouvent rompues & cassées, restent pour le compte de l'acheteur. Quelques-uns prétendent qu'une *pipe grasse*, devenue d'un brun obscur, & presque noire, à force d'avoir servi à fumer, pulvérisée, & prise dans du vin blanc, est très-spécifique pour le flux de sang.

PIPEAU, petit chalumeau, ou bois fendu, qui sert à contrefaire le cri des oiseaux, à les attirer & à les prendre. Le *poireau* contrefait le cri des rossignols.

PIPÉE, chasse aux oiseauu avec des *pipeaux*, & en contrefaisant leur cri; elle se fait ordinairement avec des gluaux préparés sur un

arbre, tandis que l'oiseleur caché attire les oiseaux. De toutes les chasses qu'on fait aux oiseaux, il n'y en a point de plus divertissante que la *pipée* ; elle n'est point embarrassante, ne donne point de peine, & se fait dans un tems où il y a encore du plaisir à respirer l'air. Quand on veut prendre ce divertissement, il faut d'abord faire provision d'une livre de glu, pour en enduire quantité de petits ramilles ; il faut avoir de ces gluaux, du moins sept à huit cents, qu'on accommode à la maison, avant que de partir pour cette chasse. On les emporte enveloppés d'une feuille de parchemin mouillée, observant de ne les enduire que jusqu'à un pouce de l'extrémité d'en-bas. On prend ordinairement des rejettons d'ormeau, longs d'un pied. On a un *appeau* pour appeller les oiseaux ; c'est par ce moyen qu'on les fait venir au piege, il y en a de plusieurs façons, d'autres se servent de *feuille de lierre*. Il faut être à la *pipée* dès la pointe du jour. Quand on choisit ce tems, on doit, dès la veille, aller dans le bois observer son endroit, choisir son arbre, & le tenir tout prêt à y mettre les gluaux, afin que lorsqu'on y va, il n'y ait plus que le dernier ouvrage à faire. Outre cet arbre ainsi préparé, on coupe encore des branches de taillis qu'on aiguise par le bout, & qu'on plante tout autour, éloignées chacune du pied de l'arbre d'environ quatre pieds. Ces branches doivent aller en biaisant, embrasser tout le tronc de l'arbre, & former au bas, comme une espèce de loge, terminée en pointe, capable de contenir trois à quatre personne, & ouverte d'un côté pour y pouvoir entrer. On se tient là tranquille, afin que les oiseaux ne vous voient point, parce qu'ils s'épouvanteroient. Il est bon aussi, qu'à l'endroit où on a remarqué l'arbre, il y ait une clairiere tout autour, sinon il faudra faire une haie qui ait trente ou quarante pas d'espace. Ce dernier expédient est un peu difficile, soit parce qu'il demande trop de tems pour un amusement, tel que celui de la *pipée*, soit parce que les propriétaires de bois ne voudroient pas le souffrir ; mais s'il se trouve assez d'endroits avec des clairieres dans les bois taillis, à quatre ou cinq pas autour de la loge, on fiche en terre d'autres branches d'arbre sans ordre ; on les fait pencher du côté de la clairiere ; on les émonde un peu par le haut, on les garnit de gluaux, après y avoir fait plusieurs entailles. Voyez, pour un plus long détail, les *Amusemens de la chasse*, par Liger.

PIQUE, arme offensive, dont on se servoit autrefois en France dans l'infanterie .... *Pique* : *Traiter à la pique* avec des nations sauvages, c'est un terme pour désigner la nécessité où l'on est d'être sur ses gardes, en trafiquant avec ces nations... Cette expression s'entend aussi du commerce frauduleux que les François, Hollandois, Anglois, &c. font dans plusieurs endroits de l'Amérique espagnole.

PIQUE-BŒUF, est un charretier qui mene les bœufs, & qui les fait avancer, soit à la charrue, soit attelés à une charrette, avec un aiguillon qui est au bout d'un bâton.

PIQUÉ, PIQUÉE, se dit des ouvrages sur lesquels on fait des piquûres. On dit, un *satin piqué*, une couverture piquée. Ce mot s'entend aussi de certaines taches que l'humidité cause quelquefois sur des étoffes de soie, & autres marchandises... On se sert aussi de cette expression, pour désigner les piquûres que les teignes font sur les étoffes de laine.

PIQUER, terme en usage dans plusieurs arts & manufactures. Les tapissiers *piquent* des matelas & des couvertures ; les dessinateurs & brodeurs *piquent* les desseins pour les lever & en tirer plusieurs modeles. Les tailleurs pour femmes *piquent* des corps, des corsets, &c.

PIQUER ; chez les découpeurs, c'est enlever avec un fer quelque partie d'une étoffe, & y faire quantité de petites mouchetures .... *Piquer*, en terme de maçonnerie, c'est faire sur les matériaux employés à la construction extérieure des bâtimens, plusieurs petits points ou creux qui leur servent d'ornement. De cette maniere on *pique* la pierre de taille, le moilon & le grès, particuliérement pour l'ordre toscan. On dit aussi *piquer du moilon*, pour dire, le tailler grossiérement. On l'emploie ordinairement de cette sorte aux voûtes des caves, aux puits, & aux murs de clôture des meilleurs ouvrages... *Piquer le bois*, en terme de charpentier, c'est le marquer d'une certaine maniere ... *Piquer la viande*, en terme de rôtisseur & de cuisinier, c'est la larder proprement, la couvrir de petits lardons conduits également avec la lardoire... *Piquer une piéce de vin*, se dit de la petite ouverture que le tonnelier, marchand de vin, ou cabaretier y font avec le foret pour essayer & goûter le vin, soit pour le vendre, soit pour le mettre en perce.

PIQUET, mesure pour les grains, dont on se sert en Picardie, surtout à Amiens, qui pese douze livres & demie. Il en faut dix-neuf & un cinquieme, pour faire un setier, mesure de Paris.

PIQUET. Voyez *Pieu*. *Piquet* est aussi un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la résistance qu'il doit faire, selon l'usage auquel il est destiné.

PIQUETÉ : nom donné par les fleuristes à plusieurs sortes d'œillets ..... Le *piqueté de Belmans* est un œillet gros & large. Sa plante est fort délicate, & ses marcottes difficiles à venir ..... *Piqueté du change*, œillet dont la fleur est fort mouchetée, large, même tardive ; il ne creve point avec six boutons... Le *piqueté de Tournai* est un œillet aisé à gouverner, & très-facile à prendre racine. Sa fleur est médiocrement large, son blanc est fin. Quatre boutons lui suffisent ..... Le *piqueté pourpre* est un œillet *piqueté* d'un beau pourpre, & médiocrement large. Sa fleur est fort ronde, sa plante foible, mais d'un beau verd.

PIQUETTE, mauvais vin qu'on donne aux domestiques, à la campagne ; c'est une boisson faite avec du marc de pressoir, sur lequel on jette de l'eau qu'on laisse fermenter avec ce qu'on y peut laisser d'esprit-de-vin qu'on en a tiré. C'est en hiver que la *piquette* se doit boire. Si on la gardoit jusqu'en été, elle s'aigriroit. On appelle encore *piquette* un petit vin usé, & qui est bas percé.

PIQUEURS ; ce sont des gens à cheval, établis pour faire chasser les chiens.

PIQUURE, ornement qu'on fait sur une étoffe, soit en la découpant, soit en marquant dessus les desseins avec de la soie ou du fil.

PIQUURES *d'insectes venimeux*. Il y a plusieurs sortes d'insectes dont la morsure est à craindre pour le corps humain ; ce n'est pas qu'ils soient tous venimeux, mais c'est qu'ils portent avec eux une humeur caustique qu'ils insinuent dans la plaie qu'ils font ; telles sont les *guêpes*, les *chenilles*, les *mouches à miel*, &c. qui incommodent, sur-

tout à la campagne, sur le bord des étangs, & dans les endroits marécageux. Ces sortes de *piquûres* sont ordinairement accompagnées de rougeur, de chaleur, d'ardeur, & d'une cuisson si considérable, qu'on est obligé de se gratter, ce qui fait rougir toute la partie. Il faut appliquer sur le champ, aussitôt que la *piquûre* est faite, quelques gouttes d'eau-de-vie sur l'endroit où est la vessie : on peut aussi y appliquer une feuille de sauge, battue légérement. Si on l'aime mieux, il suffit de frotter la partie avec le lait du figuier, pourvu cependant que ce soit quand les figues sont mûres. Quelques feuilles de cresson & de rue pilées ensemble,& appliquées sur l'endroit où s'est fait la morsure, soulagent beaucoup. Au reste, il faut, autant que l'on peut, ne point se gratter, ni mettre dessus la morsure, de la salive, du lait chaud, ou du lait tiéde ; car les adoucissans augmentent beaucoup le mal : on peut aussi, si l'on veut, approcher la partie tout près du feu, & la tenir le plus chaudement qu'il est possible, dans l'instant de la morsure. Il y a d'autres animaux, comme la *vipere*, le *serpent à sonnettes*, le *scorpion*, la *tarentule*, qui font des morsures mortelles, ou du moins très-funestes. Voyez le *Diction. de santé*, au mot *Morsure*.

PIQUOT. Voyez *Piquot*.

PIRACANTHA, arbre de parterre, toujours verd. Indépendamment de la beauté de ses feuilles, les guirlandes de fleurs blanches qu'il produit au mois de Mai, font un grand ornement ; & ses grains, comme de corail, qui y pendent en grappes, pendant tout l'hiver, forment un très beau coup d'œil. Il joint à toutes ces qualités la force de ses épines qui le rendent, dit *Bradeley*, une des meilleures plantes qu'il connoisse pour les haies. On peut tailler des *piracantha* en boules ou en pyramides. L'auteur ci-dessus cité, dit en avoir vu d'entiérement couvert de fruits écarlates, dans un tems où la nature semble se reposer & tenir tous ses autres ouvrages dans l'inaction. Si l'on s'avisoit de planter un jardin d'hiver, cet arbre en feroit un des principaux ornemens. On peut le multiplier de graine, de boutures, ou en couchant ses branches. Quand son fruit est bien mûr, on le prépare de même que celui du houx. Il est sujet à rester aussi long-tems dans la terre, sans lever. *Bradeley* conseille d'en faire manger aux oiseaux, afin que passant au travers de leurs corps, il puisse lever plus facilement, & être mieux préparé à végeter ; & il ajoûte que, dans le comté de Devonshire où cette plante abonde, on a remarqué que les oiseaux qui s'en nourrissent, répandent cette graine dans la campagne où il croît parfaitement bien; mais il est très-difficile de le transplanter, parce que ses racines ont peu de fibres ; c'est pourquoi, quand il est levé, & qu'il a crû pendant un an ou deux, au plus, il faut le placer à l'endroit où l'on veut qu'il reste. Quand on transplante cet arbre, ou autre de pareille nature, il faut avoir soin d'empêcher que leurs racines ne séchent avant que d'être remises en terre. Si on veut élever ces plantes, en couchant quelques-unes de leurs branches, il faut choisir celles qui sont tendres, & des plus nouvelles. Cette régle doit avoir son application pour tous les autres arbres toujours verds, tels qu'ils soient ; car il ne seroit pas possible de faire reprendre racine d'aucune maniere aux branches ligneuses. Vers les mois de Mai ou de Juin, on doit planter les boutures, tirées des tiges les plus nouvelles, dans des pots de bonne

terre, en les arrosant fréquemment, & les tenant à l'ombre jusqu'à l'hiver suivant, auquel tems, on fera bien de leur donner une exposition chaude, pour les préparer à pousser, au printems, de fortes tiges. Les plantes multipliées de cette maniere peuvent être transplantées avec plus de facilité, & moins de risque que celles produites de graines ou de branches couchées. Le *piracantha* se plaît dans un terrein sec & graveleux, & devient un grand arbre, si on le gouverne avec soin. Il faut éviter, s'il est possible, de lui donner du fumier, ou d'autres amendemens gras qui le détruiroient.

PIRETRE, racine médicinale, qui vient du royaume de Tunis, par la voie de marseille, dont on se sert pour appaiser la douleur des dents, & que les vinaigriers emploient aussi dans la composition de leur vinaigre. La *pirette* est une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre en dehors, blanchâtre au-dedans, garnie de quelques fibres, & d'un goût âre & brûlant. La plante qu'elle produit a ses feuilles vertes & très-petites, & ses fleurs incarnat, semblables à nos marguerites.

PISSASPHALTE, sorte de bitume de couleur rousse ou noire, d'une odeur forte, gluant, visqueux, & assez semblable à la poix ordinaire. Il découle des rochers où il s'éleve du fond de la terre. On en trouve en Italie, auprès du village appellé *Castro*, à soixante milles de Rome. Il y en a une source très-abondante en Auvergne, que les habitans appellent le *pays de piége*. Le *pissasphalte* est de quelque usage en médecine; on en fait aussi un ciment mêlé avec le limon argileux.

PISSENLIT, plante autrement appellée *dent de lion*. Voyez ce *mot*.

PISSER, se dit, *en terme de maréchalerie*, d'un cheval qui *pisse* le sang; cela lui arrive souvent dans les grandes chaleurs, lorsqu'on l'outre au travail, ou qu'il a quelques veines ou gros vaisseau rompus. Il y a des chevaux qui *pissent* le sang sans avoir de la fiévre; ce qui ne leur vient que d'être trop échauffés. Pour rémedier à ce mal, il faut lui tirer du sang, & lui donner tous les matins trois chopines de vin émétique, fait avec vin blanc dans une infusion de foie d'antimoine, & le tenir bridé quatre heures avant la prise, & autant après: on continue ainsi, pendant six ou sept jours. Si le cheval, qui *pisse* le sang, a beaucoup de chaleur, & un battement de flanc, on lui donnera tous les soirs un lavement rafraîchissant; on réitérera la saignée, & on mêlera, dans le vin émétique, deux onces de sel polycreste. Si cette drogue dégoûte le cheval, il faut se servir, une fois ou deux, de la thériaque ou de bon orvietan. Il en faut une once.

PISTACHE, fruit d'un arbre nommé *pistachier*, dont nous parlerons ci-après. Ce fruit est une espèce de térébenthine, oblong, pointu, de la grosseur d'une noisette, verd, d'un goût doux & agréable. Il a une double écorce. L'extérieure est ridée, mince, fragile; l'intérieure est assez dure, ligneuse & blanche. Les *pistaches* sont apéritives, propres pour donner de la vigueur. On s'en sert dans la phthisie & la néphrétique. On met des *pistaches* dans des ragoûts. On en confit pour faire des dragées & des conserves. Les meilleures *pistaches* viennent d'Arabie & de Syrie. Il s'en trouve à Naples & à Venise, & de sauvages dans les bois. On doit choisir les *pistaches* pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agréable, & d'un bon goût. On les envoie sèches de Perse,

d'Arabie, de Syrie & des Indes; elles contiennent un peu de ſel volatil eſſentiel, & beaucoup d'huile; elles conviennent en tout tems à toute ſorte d'âges & de tempéramens, pourvu qu'on en uſe modérement. Les confiſeurs couvrent de ſucre les *piſtaches*, après les avoir bien émondées : quand elles ont été accommodées de cette maniere, on les appelle *piſtaches en dragées*; elles ſont d'un goût excellent. On fait de la crême de *piſtaches*, & des *piſtaches grillées*, des méringues de *piſtaches*, des toutes & des tartelettes de *piſtaches*.

PISTACHIER; cet arbre, qui porte les *piſtaches*, eſt une eſpèce de térébinthe; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du térébinthe ordinaire, mais plus grandes, nerveuſes, quelquefois arrondies par le bout, & quelquefois pointues, rangées pluſieurs ſur une côte terminée par une ſeule feuille; ſes fleurs ſont des grappes dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons, des étamines chargées de ſommets, de couleur purpurine; ſes fruits naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs.

PISTE, *en terme de chaſſe*, ſe dit du chemin qu'ont tenu toutes ſortes de bêtes. La *piſte* du loup, c'eſt ſa marche, ou ſa voie. Le cerf & le ſanglier ont chacun leurs termes particuliers.

PISTOLE, ou DOUBLON, monnoie d'or : il y en a de frappées en divers lieux. Celle qui a le plus de cours, eſt la *piſtole* d'Eſpagne; les autres ſont celles de Rome, de Milan, de Veniſe, de Florence, de Savoie & de Genes. Toutes ces *piſtoles* ſont, à-peu-près, du même poids que celles d'Eſpagne, c'eſt-à-dire, de cinq deniers ſix grains, au titre de vingt-deux carats; celles d'Italie ſont encore de moindre poids.

PISTOLE, ſimplement, s'entend de la ſomme de dix francs.

PISTOLET, petite arme à feu; il y en a de grands qu'on porte à l'arçon de la ſelle, d'autres petites qu'on a à la poche.

PITCHUMON, plante de la Virginie, de la groſſeur d'un cériſier ordinaire. Son bois eſt blanc, & ſes feuilles vertes & luiſantes en-deſſus; ſon fruit reſſemble un peu à la néſle, & contient pluſieurs ſemences. Il eſt mou & doucereux, quand il eſt mûr. Cette plante, qui ſe trouve en Angleterre chez pluſieurs curieux, ſe multiplie au mois de Mars; elle ſe plaît dans une terre légere, & ne veut pas être ſouvent arroſée. On la ſerre à l'approche du tems froid.

PITE, monnoie qui vaut la moitié d'une obole, ou le quart d'un denier; elle n'eſt plus actuellement d'uſage, & on ne la connoît que dans les redevances ſeigneuriales & dans les terriers, où l'on voit ſouvent que le vaſſal doit une *pite de cenſive*. Cette redevance, quoique foible, ſuffit pour marquer la mouvance de la ſeigneurie directe.

PITIS, petite monnoie de plomb & moitié écume de cuivre, qui a cours dans l'iſle de Java. Il en faut deux cents pour un ſol ſix deniers de France.

PITTE, eſpèce de chanvre ou de lin qu'on recueille dans l'Amérique équinoxiale, ſur-tout aux environs de la riviere d'Orenoc. Il eſt beaucoup plus long & plus blanc que celui qui croît en Europe, & ne ſe pourrit pas ſi facilement dans l'eau.

PIVOINE, plante dont il y a deux eſpèces, la *mâle* & la *femelle*. La *pivoine mâle* eſt plus rare que la *femelle*; mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La ſemence paroît en Juin. Ses tiges

ont deux ou trois pieds de hauteur, & sont divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont semblables à celles du noyer, mais plus larges, plus épaisses, vertes, brunes, luisantes, couvertes sur le dos d'un peu de laine. Ses fleurs sont grandes, amples, à plusieurs feuilles, disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, & quelquefois incarnate, soutenuès par un calice à cinq feuilles. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit composé de plusieurs cornets, blancs, drappés, luisans, renversés en bas, & qui, s'ouvrant dans leur longueur, laissent voir des semences presque sphériques, rouges au commencement, ensuite d'un bleu obscur puis noires. Ses racines sont formées en navets gros comme le pouce, de couleur rougeâtre au dehors, blanches en dedans. Sa racine, sa fleur & sa semence sont fort en usage en médecine pour les maladies du cerveau, comme pour l'apoplexie, pour l'épilepsie, & pour la paralysie. La *pivoine* est une plante pulbeuse. On éclate les racines, & on sépare les talles pour la multiplier. On le fait avec la main; mais quand les talles sont trop fortes, on emploie le couteau, ou un coin de bois. On doit avoir soin de laisser un œil au moins, & des racines à chaque talle, si l'on veut qu'elle soit bonne à replanter. On recouvre ensuite avec de la cire d'Espagne, les plaies qu'on a faites, en séparant les tailles. C'est au mois de Novembre qu'on fait cette opération. La *pivoine* aime l'ombrage. Il faut lui donner une bonne terre à potager. Les racines subsistent en terre plusieurs années. Elle se multiplie aussi de graine, comme beaucoup d'autres fleurs. Cette plante ne doit pas être changée de place, ni être serrée, si on veut que les fleurs en soient belles.

PIVOTER, *en terme de jardinage & d'agriculture*, c'est jetter la principale racine droit & perpendiculairement en terre. Il y a des arbres dont les racines vont naturellement à *pivoter*.

PIZE, mesure dont on se sert dans le royaume de Pégu.

PLACAGE, se dit *en terme de menuiserie*, des ouvrages faits de diverses feuilles ou bandes de différens bois précieux très-minces, appliquées & collées sur des fonds bâtis d'autres bois communs & ordinaires. Tous les maîtres menuisiers ont droit de travailler en *placage*. Il y en a néanmoins qui, parce qu'ils ne font que ces sortes d'ouvrages à compartiment; sont appelles *Menuisiers de placage*, pour les distinguer des autres, nommés *Menuisiers d'assemblage*. Voyez *Menuisier*.

PLACE, lieu public. On nomme *place du change*, *place des marchands*, ou *Bourse*, les endroits où les négocians, banquiers, agens de change & autres particuliers se mêlant du commerce, s'assemblent certains jours de la semaine, pour délibérer sur les affaires.

Remettre de place en place, c'est faire tenir de l'argent d'une ville à une autre, par le moyen des lettres de change.... Quelquefois le mot *place* est employé pour désigner tout le corps des marchands d'une même Ville. On dit dans ce sens, la *place de Lyon*, *d'Amsterdam*, &c..... *Place* est encore un lieu public, où se tiennent les foires & les marchés..... *Place* s'entend aussi de certains endroits marqués dans les ports de mer, pour mettre les bâtimens marchands. Ce sont les capitaines des ports qui doivent marquer la *place* des bâtimens marchands, & eviter qu'ils ne se trouvent mêlés avec les vaisseaux de Sa Majesté.

PLACER, c'eſt ranger une choſe, la mettre en ſa place... *Placer ſon argent*, c'eſt l'employer, le mettre à profit... *Placer un jeune-homme*, c'eſt le mettre en apprentiſſage, dans un magaſin, ou le faire entrer commis dans quelque bureau ou chez quelque banquier.

PLAIE, *en agriculture & jardinage*, ſe dit de l'entaille qu'on a faite à un arbre pour l'enter, & des marques qui en reſtent. Les arbres en eſpalier doivent avoir le tête penchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en ſoit éloignée de trois à quatre pouces, & que la *playe* n'en paroiſſe pas.

PLAIN, grande cuve, dont on ſe ſert dans les tanneries, pour mettre tremper dans l'eau de chaux les cuirs que l'on veut palmer, c'eſt-à-dire, dont on veut enlever le poil. *Plain-vieux*, ou *vieux-plain*, eſt un plain qui a déja ſervi. *Plain-neuf*, ou *plain-vif*, eſt un *nouveau-plain* qui n'a pas encore ſervi.... Les mégiſſiers, chamoiſeurs & marroquiniers ſe ſervent auſſi du *plain*, pour la préparation de leurs cuirs & peaux.

PLAINDIN; eſpéce de ſerge, qui ſe fabrique en Ecoſſe, dont les piéces tirent ordinairement vingt-cinq aunes. L'entrée en eſt défendue en France, par Arrêt du 6 Septembe 1701.

PLAISIR. *Faire plaiſir à l'oiſeau*, c'eſt, *en termes de fauconnerie*, lui laiſſer plumer la perdrix, ou donner quelques coups de bec.

PLANCHE, piéce de bois de ſciage, peu épaiſſe, & de différentes largeurs & longueurs. Le chêne, le hêtre, le ſapin, le noyer, le poirier & le peuplier ſont les arbres dont on ſe ſert le plus communément pour faire des *planches*. Voyez à leurs articles.

PLANCHE *de Graveur en taille-douce*, eſt une feuille de cuivre polie, ſur laquelle on grave au burin ou à l'eau forte. Voyez *Graveur*..... *Planche de Graveur de bois*: c'eſt un petit ais plat, de bois de poirier, de buis, ou de quelque autre bois dur, uni & ſans nœuds, ſur lequel on grave en relief, avec des canifs, des échopes & des ciſeaux.... *planche à ſouder*, c'eſt celle ſur laquelle les chaudronniers mettent d'un côté leur ſoudure, & de l'autre, l'écuelle au borax, ou celles du zinc, du ſel ammoniac & de la poix-réſine, lorſqu'ils ſe préparent à ſouder quelques piéces.

PLANCHE *de jardin*, eſt une diviſion de jardin en pluſieurs morceaux de terre, plus longs que larges, où l'on éleve différentes fleurs ou légumes. On les appelle *couches* ou *carreaux*. Les *planches* d'un jardin ſont ſeparées les unes des autres par des ſentiers; leur largeur eſt de quatre à cinq pieds; leur longueur n'eſt point determinée: elle peut être à-peu-près de la même étendue que le jardin ou le quarré dont les *planches* font partie.

PLANCHEYEURS, officiers de ville, établis ſur les ports de Paris par les prevôt des marchands & échevins, pour placer les planches & madriers néceſſaires pour parvenir ſur les bateaux.

PLANCHETTE, *en terme de tiſſutier-rubanier*, eſt une petite planche de bois quarrée & très-mince, qui ſoutient la chaîne à l'endroit où le tiſſutier travaille.

PLANCON, ou PLATANE, branche de ſaule, de peuplier, de frêne, &c. qu'on coupe, quand elle a deux ou trois ans, & qu'on plante en terre pour lui faire reprendre racine. On l'appelle auſſi *plantard* en quelques lieux. On fiche en

terre les *plançons* des arbres, dans les lieux marecageux, sur le bord des ruisseaux & dans les prés. Il faut les aiguiser par le gros bout, pour les mieux faire entrer; & avant que de les planter ainsi, il faut faire un trou profond de deux pieds, avec un pieu pointu, gros de six à sept pouces de tour, & qu'on fait entrer en terre avec la tête d'un maillet de bois, ou d'une coignée. Ce trou fait, on y met le *plançon* à force l'enfonçant seulement avec les deux mains, puis on presse la terre contre avec le maillet, afin qu'il prenne racine. On fait de grands plans de *plançons* de saules ou de peupliers. Ces arbres dans leur tems, sont d'un grand profit.

PLANE ou PLATANE, c'est un arbre des plus curieux. Il n'est pas si commun en France, qu'en Italie & en Espagne, parce qu'il se plaît plus dans les pays chauds, que dans les climats tempérés. Cet arbre devient très-beau, fort droit & donne beaucoup d'ombrage. Son bois est dur & blanchâtre, aussi bien que son écorce qui est fort unie. Sa feuille ressemble à celle du sycomore. Il vient de graine en France, mais assez difficilement.

PLANE, instrument de fer tranchant, dont on se sert pour unir & polir le bois. Il y en a aussi pour l'étain & pour le plomb, mais qui sont différens de ceux qui servent pour le bois.

PLANER *de l'étain*, c'est le battre, avec le marteau, sur une platine de cuivre placée sur une enclume, avec un cuir de castor entre l'enclume & la platine; ce qui le rend uni tant dessus que dessous .... *Planer du plomb*, c'est aussi l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre. On le dit encore de la façon qu'on donne au plomb après qu'il a été fondu. ...... *Planer le sable*, c'est l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre, après qu'il a été mouillé & labouré, avant qu'on y verse le plomb. Les ouvriers qui *planent* l'etain & le plomb, sont nommés *planeurs*.

PLANT, lieu où l'on a planté & où l'on éleve plusieurs pieds d'arbres. ...... *Plant* se dit aussi de chaque piéce d'arbre qu'on plante. ... *Plant* signifie aussi racine, tige. On dit, cette graine pousse son *plant*.

PLANTAIN, plante qui pousse des feuilles grandes, larges, luisantes, accompagnées en leur longueur de sept côtes élevées. Il sort d'entre ses feuilles plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, soutenant un épi long, garni de petites fleurs blanchâtres ou purpurines. Chaque fleur est un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties, & garni de plusieurs etamines. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit ovale, pointu ou conique. Ce fruit est une coque membraneuse, qui s'ouvre en travers, comme une boëte à savonnette, & qui renferme des semences menues de couleur rougeâtre. Sa racine est courte, grosse comme le doigt. Cette plante est vulnéraire, résolutive, fébrifuge. On s'en sert dans les dysenteries, dans le crachement de sang, dans les flux immodérés des hemorrhoïdes. Il y a trois espéces de *plantain*; le grand, dont les feuilles sont luisantes, larges, marquées chacune de sept nerfs en leur longueur; le moyen qui différe du precédent, en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que sa racine est un peu plus grosse; enfin le long, ainsi appellé, parce que ses feuilles sont longues, étroites, pointues

comme le fer d'une lance. Le *plantain* croît dans tous les lieux herbeux, ſur-tout les deux dernieres eſpéces.

PLANTARD, c'eſt ainſi qu'on appelle les groſſes branches de ſaule, d'aulne, de peuplier, &c. qu'on choiſit pour planter, lorſqu'on étête ces ſortes d'arbres; & on les appelle *plantards*, juſqu'à ce qu'ils pouſſent des branches.

PLANTAT, *en terme d'agriculture*, c'eſt une vigne qui n'eſt plantée que depuis un an.

PLANTE, corps organiſé, qui a eſſentiellement une racine, & peut-être une ſemence, & qui produit le plus ſouvent des feuilles, des tiges & des fleurs. Les *tulipes* & les *anémones* ſont regardées comme les plus belles *plantes*. On fait venir des *plantes* de graine, de bouture, de racines, de provin & de feuilles. Pluſieurs ont écrit l'hiſtoire des *plantes*. Parmi nous, *Tournefort*, de l'Académie royale des ſciences, eſt connu par ſon excellent ouvrage, intitulé, *Elémens de botanique*, ou *Méthode pour connoître les plantes*.

Plante annuelle, eſt celle dont la racine meurt pendant l'année, après avoir porté ſes fleurs & ſes graines, comme le froment, le ſeigle & autres.

Plante biſannuelle, eſt celle qui ne donne des fleurs & des graines que la ſeconde & même la troiſiéme année après qu'elle a levé, & qui périt enſuite, telles ſont le fenouil, la menthe & d'autres.

Plante étoilée, eſt une *plante* qui s'éléve & s'allonge trop, telles ſont les *plantes* qui ſont trop dreſſées.

Plante marine, eſt une *plante* qui croît dans le fond de la mer, comme le corail, la madrepore, &c.

Plante maritime, eſt une *plante* qui naît ſur le bord de la mer, comme la ſoude, la bacile, &c.

Plante à paraſol, eſt une *plante* dont les fleurs ſont à paraſol, comme le fenouil, l'angelique, &c.

Plante trapue, eſt une *plante* ramaſſée dans ſa taille, & dont le pied eſt fortifié.

Plante verticillée, eſt une *plante* dont les feuilles ſont verticillées, comme la menthe, le marrube, &c.

Plante vivace, eſt une *plante* dont la racine ne périt pas, après qu'elle a donné ſa ſemence. On en trouve pluſieurs parmi celles-ci, qui ſont toujours vertes, comme le cabaret, le violier, &c. & d'autres qui perdent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougere, &c.

En général, on peut diviſer les *plantes* en *plantes parfaites* & en *plantes imparfaites*. Les *plantes parfaites* ſont celles qui portent des fruits ou des ſemences. Elles ſont *boiſeuſes* ou *non-boiſeuſes*. Les *plantes boiſeuſes* ſont celles qui ont des racines, troncs, branches & rameaux de bois. Elles ſe nomment *arbres*, lorſqu'elles excédent la hauteur de dix à douze pieds. Les *non-boiſeuſes* ſe reduiſent à ſix genres, ſçavoir, les *fibreuſes*, les *ligamenteuſes*, les *bulbeuſes*, les *tubéreuſes*, les *charnues* & les *genouilleuſes*. On nomme *arbriſſeaux* les *plantes* qui croiſſent à la hauteur de dix à douze pieds; *arbuſtes* ou *plantes ligneuſes*, celles qui ſont plus petites que les *arbriſſeaux*, & les dernieres en grandeur de cet ordre...... Les *plantes fibreuſes* ſont celles qui ont des racines menues & déliées, comme des fibres ou filets..... Les *ligamenteuſes* ont leur racines plus groſſes que les fibreuſes, les ayant ſemblables à de menus cordages ou ligamens, dont les unes ſont fort longues, les autres plus courtes...... Les

bulbeuses ont des racines fibreuses & ligamenteuses, & avec cela, des oignons ou bulbes, qui sont presque toujours composées de plusieurs gousses ou enveloppes, (excepté quelques-unes) qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes, à la maniere des pommes d'artichauts : on les nomme *bulbe écailleuses*. Il y a des *plantes* aux bulbes auxquelles on ne donne pas le nom *d'oignons*. On dit des *pattes d'anémones*, des *griffes de renoncules*, parce que leurs oignons ressemblent à des pattes ou à des griffes ..... Les *tubéreuses* ont aussi des fibres ou ligamens, comme les précédentes, &, outre cela, des tubercules, qui sont des racines rondâtres, de couleur rousse, ou brune pour la plûpart, n'ayant ni peau, ni écailles. Elles jettent plusieurs tiges, & diffèrent en cela des bulbes qui n'en produisent qu'une à la fois sur chaque oignon .... Les *charnues* ont leurs racines grosses, sans enveloppes, auxquelles sont attachées quelques fibres, raves & navets; ou bien elles sont plusieurs, comme dans les *pivoines* & les *asphodelles* ...... Les *genouilleuses* ont des fibres ou ligamens, & des racines épaisses, qui demeurent à fleur de terre. Elles ne sont unies, ni de même venue, mais elles sont composées de plusieurs piéces, qui toutes se trouvent jointes ensemble, à la maniere d'un genou, qui joint la cuisse avec la jambe.

Les *plantes imparfaites* sont celles qu'on a cru provenir de pourriture, ou de sucs & de sels végétables. Elles ne portent ni fruits, ni semences sensibles, & sont, par rapport aux *plantes parfaites*, ce que sont les insectes par rapport aux animaux parfaits. On emploie, en médecine, presque toutes les espèces de *plantes*.

PLANTER, c'est mettre des plantes en terre, pour acquérir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbrisseaux & arbres non fruitiers, pour croître, grandir & grossir, aussi-bien qu'à l'égard des plantes, pour arriver à l'état où elles doivent être, pour être consumées. Ainsi on *plante* des laitues pour pommer ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On *Plante* aussi des fraisiers, des melons, &c. pour avoir de leur fruit. Les jardiniers observent certains jours & certaines saisons, pour semer & pour *planter*.

La beauté des arbres dépend absolument des soins qu'on apporte à bien préparer la terre, avant que de *planter*. Les fautes qu'on y fait, dans le commencement, deviennent irréparables, parce qu'il est presque impossible de fouiller, ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre, lorsqu'il est planté. Pour bien préparer la terre, il faut, dans les grands plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, selon qu'elle a plus ou moins d'amendement. Dans les meilleurs fonds, on les doit faire de six pieds en quarré, & si l'on y plante des poiriers, les creuser de deux pieds de profondeur, & d'un pied seulement pour les pommiers; car si ces trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, & descendent jusqu'au fond, où étant enfermées, & n'y trouvant pas assez de nourriture, elles languissent, au lieu que les arbres étant plantés fort haut, leurs racines courent sur la superficie de la terre, qui est toujours la meilleure. Ils profitent avec plaisir, & rapportent leurs fruits plus gros & mieux nourris. En fouillant les trous, la terre qu'on en tire n'est

pas également bonne : on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir ; la terre de dessus est toujours la plus excellente, & celle du fond est comme morte & incapable de produire. On ne doit jamais la remettre au fond du trou. Si ceux qui *plantent*, pouvoient avoir la patience de laisser, pendant une année les trous ouverts, le fond en deviendroit meilleur ; & la terre qui en auroit été tirée, seroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du soleil. Ces trous étant ainsi fouillés, avant que de les remplir, il en faut bien labourer le fond, y mettre un pied de hauteur de la meilleur terre, & répandre par-dessus du fumier pourri ou haché, d'un demi-pied de haut, & le labourer deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre ; d'autant que si le fumier demeure tout ensemble, il s'échauffe & gâte les racines, au lieu de les faire profiter : ensuite on met un second lit de terre, de pareille hauteur que le premier, & par-dessus un demi-pied de fumier. On les mêle bien ensemble, s'il en est besoin ; on y ajoûte encore un troisiéme lit, & ainsi on remplit le trou, jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire, car le fumier s'affaisse en se pourrissant. Cela se doit faire selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amendée, mais toujours plûtôt avec profusion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas assez de fumier pour en mettre trois lits, il faut necessairement amender le fond du trou, parce qu'après qu'il est rempli & que l'arbre est planté, on ne sçauroit plus rien y porter, au lieu que le dessus de la terre est toujours aisé à fumer.

Dans les terroirs humides, & qui n'ont pas grand fond, il n'est pas nécessaire d'y faire des trous pour y *planter* ; mais après avoir amendé la terre, selon son besoin, il est meilleur de poser les arbres dessus, sans les enfoncer, & de couvrir les racines de terre, de gazon haché & bien délié, d'un pied & demi de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la tige. Il faut empêcher, autant qu'on le peut, que les racines ne pivotent, principalement celles des poiriers ; ainsi, en *plantant*, on doit couper quarrément & non point en pied de biche, toutes les racines de dessous, & celles qui descendent. Les arbres qui seront ainsi *plantés* sur terre, pourront trois ans après le mois de Novembre, être fumés commodément par-dessus les racines.

Pour bien *planter* les espaliers contre les murailles, il faut ouvrir une tranchée de huit pieds de large, sur trois de profondeur, éloignée d'un demi-pied de la muraille, En creusant cette tranchée, il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise, éplucher toutes les pierres & toutes les racines, s'il y en a, pour la remplir de la même maniere qu'on a dit pour les trous. Comme on doit *planter* les espaliers avec un plus grand soin que les autres plants, on doit être curieux, si la terre de la tranchée n'est pas bonne, d'en faire rapporter de meilleure ou du gazon haché, & d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Si on ne peut pas faire des tranchées si larges, on doit se contenter dans le commencement, de les ouvrir de quatre pieds, pour, après deux ou trois années, les élargir, selon que les arbres en auront besoin. Quant aux arbres en buisson, il est quelquefois nécessaire d'ouvrir les tranchées, & de les remplir avec le même soin que celles

celles des eſpaliers ; quelquefois il ſuffit auſſi de faire des trous de ſix pieds en quarré, & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre, & de la bonté du fonds.

Paſſons au choix des arbres qu'on veut planter. Il eſt bon de les remarquer dans les pépinieres, dès la mi-Septembre, de prendre garde à la figure, à la groſſeur, à l'écorce, & aux racines, quand il eſt arraché. Les eſpaliers ſouffrent plûtôt des arbres tortus, que le buiſſon. On ne doit faire cas que de ceux qui ont paſſé vigoureuſement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet ſains, l'écorce noire & luiſante, ſans gomme ni chancre. Les *arbres* élevés dans une mauvaiſe terre, n'y trouvant que peu de nourriture, n'y pouſſent auſſi que peu de racines ; & ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & mouſſu ; quoiqu'ils ſoient tranſplantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils ſont dans l'impuiſſance de ramaſſer abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, & leur écorce deſſéchée & altérée par le manque de nourriture, ne peut pas recevoir la ſéve. Au contraire, les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines ; leur bois eſt vif & vigoureux, & ils reprennent bien ; les *pêchers* qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés ſur de vieux amandiers, gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne pouſſent pas ſur le vieux bois. Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers & les poiriers ſont bons, de trois à quatre pouces, même de deux pouces & demi, & quand ils auroient trois ans de greffe. Les pommiers de paradis, & les ceriſiers précoces ſont bons d'un pouce & demi. Les *arbres de tige* doivent être choiſis bien droits, de ſix bons pieds de haut, dont le bas doit avoir cinq à ſix pouces de groſſeur, & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés ſur franc, & non ſur coignaſſiers, & un pivot qui réſiſte au gros vent, au lieu que les poiriers greffés ſur coignaſſier, ne ſont que couvrir à fleurs de terre, & s'éclatent ſouvent. Cependant on peut en mettre dans une terre humide & graſſe, à l'abri de quelque mur, car ceux greffés ſut franc, ne donnent du fruit qu'à trois ans. Les *arbres nains*, & ceux d'eſpaliers, doivent être d'un ſeul brin, & d'une ſeule greffe, & avoir de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, ſur-tout pour les pêchers. Il faut que la graine en ſoit ſaine, & placée ni trop haut, ni trop bas pour l'eſpaliers & pour le buiſſon qui ne doivent, ni l'un ni l'autre, commencer qu'à ſix ou ſept pouces de l'arbre. Si l'arbre eſt deſtiné pour le plein vent, il faut qu'il ait, à la tête, quelques branches qui puiſſent la former à-peu-près ronde ; c'eſt une marque de vigueur, quand la greffe eſt recouverte. Si on eſt obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, il faut couper la plus foible.

Quand les arbres, qu'on veut choiſir, ſont déjà arrachés, & hors des pépinieres, il faut prendre garde s'ils ne ſont pas trop vieux arrachés, s'il n'ont point l'écorce ridée & deſſéchée, le bois ſec, la greffe étranglée par la filaſſe, & ſur-tout s'il ont les racines bien conditionnées. Il faut qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'arbre, du moins qu'il y en ait quelqu'une qui approche de la groſſeur de la tige. Quand il n'y a que du chevelu, c'eſt une marque de foibleſſe ; ce n'eſt pas même un bon ſigne, quand il y a trop de chevelu. Les princi-

pales racines ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ni fort rongées, ni séches, ni dures; aussi pour arracher un arbre, il faut faire un grand trou tout autour, & l'enlever adroitement & doucement, sans rien forcer. Les racines doivent être si bien disposées, qu'on y en puisse toujours trouver un étage de bonnes, qui feront, à-peu-près, le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaises. Il faut sur-tout que les bonnes soient tournées du côté de la bonne terre. On doit sur-tout faire cas des racines nouvellement faites; elles viennent communément près de la superficie de la terre. Les vieilles sont raboteuses, noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, &c. Les jeunes y sont rougeâtres & assez unies: aux amandiers elles sont blanchâtres, & jaunâtres aux mûriers. C'est une science que d'habiller & de préparer les arbres qu'on veut *planter*, à moins que ce ne soient des arbres qu'on replante dans l'instant même qu'on les a arrachés. Il faut couper tout le chevelu, le plus près qu'il se peut; car ce chevelu, pour peu qu'il reste à l'air, de blanc qu'il étoit, noircit, & carie le reste des racines. Les fausses racines qu'on doit retrancher, sont celles qui paroissent plus menues que les autres. Les racines d'en-bas sont les plus vieilles; & on les coupe, quoique les plus grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. S'il y a trois racines proche l'une de l'autre, il faut couper celle des côtés, & tailler toujours de maniere que celles qui pousseront ne puissent se nuire. Les racines, toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts, quand on les écarte pour prendre une boule. Le pivot est inutile aux buissons & aux espaliers, il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines. Celles qu'on conserve, doivent être tenues courtes, à proportion de leur longueur, qui est au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige; ce qui s'entend des grosses racines, les foibles ne devant avoir que trois à quatre pouces de long. Celles du mûrier & de l'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes sont fort molles, les autres fort séches & dures. Si on les laisse trop courtes, elles courent risque de périr. Deux ou trois bonnes racines bien placées valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

Les arbres destinés en buisson, ou en plein air, doivent être préparés de maniere que, sans être plantés, ils puissent se tenir droits comme des quilles; mais ceux pour l'espalier doivent être tenus un peu couchés, & il en faut retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille. Quand les racines d'un arbre sont ainsi séparées, on lui décharge la tête, pour qu'il souffre moins par la transplantation, & on raccourcit la tige, suivant l'usage auquel on le destine. On laisse aux arbres nains, depuis six jusqu'a dix pouces de tige au-dessus de la greffe, avec cette différence que dans les terres séches, il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il faut à la tige d'un pêcher qu'on ravale, deux ou trois bons yeux; sinon il ne pousse que du sauvageon. Il ne faut ravaler l'arbre que dans le moment qu'on le va planter. On donne six ou sept pieds de tiges en toutes sortes de terres aux arbres à plein vent.

Ceux qui plantent, ou qui font planter, doivent être soigneux, soit pour les espaliers, soit dans les

grands *plants* de bien eſpacer les arbres, ſuivant leur eſpèce, & de ne point les trop preſſer & les trop éloigner. Les arbres deviennent plus forts, & s'étendent davantage dans les terres fortes, que dans les légeres. Selon que les grands *plants* ſont expoſés aux vents, il faut plus ou moins les preſſer. Les arbres ſe défendent bien mieux des vents, lorſqu'ils ſont ſerrés. Dans les terres ſablonneuſes, on donne aux arbres fruitiers deux pieds de moins de diſtance, que dans les terres fortes; mais les pêchers, les abricotiers, même les poiriers, qui jettent plus de bois que les autres, demandent auſſi plus d'eſpace : dans les bonnes terres que l'on entretient de labour, & où l'on ſeme ſous les arbres, la diſtance ordinaire entre les poiriers, ou les pommiers, doit être de huit à dix toiſes. Si la terre reſte en pâture pour les beſtiaux, il ſuffit de les planter à quatre ou cinq toiſes. Si les lieux ſont expoſés aux grands vents, il ne faut pas les éloigner de plus de trois à quatre toiſes, afin que les arbres, étant preſſés, ſe conſervent les uns les autres. Les fruits à noyau, ſoit à haute tige ou en buiſſon, doivent être plantés à trois toiſes les uns des autres. Il ſuffit d'eſpacer à douze ou quinze pieds, ſuivant la bonté de la terre, les ceriſiers greffés ſur d'autres ceriſiers de racine, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois. On met, de douze pieds en douze pieds, les poiriers ſur coignaſſiers plantés en buiſſon par allées de tout ſens, mais dans les terres aquatiques, de quinze pieds en quinze pieds, afin qu'étant plus éloignés, ils aient plus d'air & de ſoleil. Si l'on n'en fait qu'une rangée, on les approche de huit à neuf pieds, parce que ſe joignant plûtôt, ils forment mieux la paliſſade; & ils ne peuvent s'entrenuire, ayant aſſez d'air des deux côtés. On donne aux poiriers & pommiers en buiſſon, entés ſur franc, dans les terres légeres & ſablonneuſes, dix-huit pieds, & vingt-quatre dans les meilleures, de même que dans les grands *plants*. Si l'on fait pluſieurs allées des pommiers entés ſur paradis, la régle eſt de les éloigner de neuf pieds les uns des autres. Si l'on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les eſpacer de ſix pieds en ſix pieds. Les pêchers, les abricotiers, les pruniers en eſpaliers doivent être à quinze pieds les uns des autres dans les terres légeres, à dix-huit dans les terres fortes. Pour les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, ſelon la qualité de la terre. On vient de donner beaucoup de diſtance aux arbres fruitiers, mais c'eſt pour qu'ils aient plus de grace. Il y en a qui ne leur donnent qu'un tiers de moins d'eſpace.

Pour les avenues & les routes, il faut obſerver deux choſes, la largeur des allées, & la diſtance entre les arbres. On ne peut régler la largeur des allées, elle doit être proportionnée à leur longueur & à la ſituation des avenues; cela dépend de la prudence & de l'eſprit de celui qui en ordonne. Pour la diſtance entre les arbres, elle doit être différente, ſelon leurs difféſrentes eſpèces. Les tilleuls & les ormes doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre. Les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & ſix toiſes; les chênes & les hêtres, dont on voit beaucoup d'avenues en Normandie, à neuf pieds l'un de l'autre; les pins & les ſapins, à quatre toiſes, à cauſe de l'étendue de leurs branchages. Tous les arbres à hautes tiges, qu'on place dans les avenues ou ailleurs, ſe plantent en allée, en quarré, ſoit ſimple, ſoit en échi-

quier, soit en quinconce. Il faut éloigner les arbres à plein vent, des arbres nains & des maisons. On doit les choisir pareils en hauteur & en grosseur, & les *planter* au cordeau, dans un terrein de niveau, assez éloignés les uns des autres, pour qu'ils ne s'affament point, & assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents, & plaire à la vue.

Les arbres ne sont bons à replanter, que lorsqu'ils sont entiérement hors de séve, parce que s'il leur en reste, quand on les arrache, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent; & leur écorce, qui est encore tendre, se ride, se desséche, & est moins susceptible de la nouvelle séve, quand elle commence à monter au printems. La chûte des feuilles, dans tous les arbres, fait connoître que la séve les abandonne. Les arbres qui ont les feuilles jaunes & malades, ont peu de séve, & ils se dépouillent aussi-tôt. Dans les terres séches, la séve manque plûtôt que dans celles qui sont humide, & l'on peut en arracher plûtôt les arbres, ou les y replanter. En général; tous les *plants* se doivent faire aux mois de Novembre & Décembre: & ceux qui sont fait le plûtôt, sont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides, & pleines d'eau, il faut attendre, à *planter*, à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que, pendant l'hiver, les eaux ne pourrissent pas les racines qui, n'étant pas reprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité. Dans les terres légeres, au lieu de *planter*, comme on le doit, en Novembre, ou Décembre, si on diffère à le faire jusqu'au printems, on le peut encore, pour ne pas perdre une année, si on a la précaution de faire arracher les arbres, environ quinze jours avant que de les *planter*, pour retarder la séve, & qu'on les mette dans la vieille terre jusqu'à ce que la nouvelle soit fouillée. Il faut toujours choisir une belle journée pour *planter*, parce que la terre est plus meuble & plus séche, & plus aisée à manier. C'est pour cette raison qu'on ne doit jamais *planter* durant la pluie, ni par un tems de neige; & comme le mois de Janvier est plus sujet à l'un & à l'autre, il est aussi moins propre à *planter*.

Après qu'on à *planté* les arbres avec tous les soins nécessaires, il faut, dans les grands *plants*, si les tiges sont un peu foibles, mettre, à chaque pied, un pieu qui soit fort, & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres. Ce pieu doit être plus court que la tige, afin qu'il ne gêne par les branches. Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il faut encore garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils n'en osent approcher, ni s'y frotter, & comme ces épines peuvent écorcher & offenser l'écorce qui est tendre, & lui causer des chancres qui font mourir les arbres, il faut, avant que de les garnir d'épines, couvrir toute leur tige de paille longue. Il faut avoir la même précaution pour les arbres qui sont levés dans une pépiniere; car ayant toujours été à l'ombre, & à couvert du soleil, leur écorce est si tendre & si délicate, que si tout d'un coup elle étoit exposée aux fortes gelées, & aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se sécheroit, deviendroit vilaine, blanchâtre & moussue; c'est pourquoi, pour la conserver belle & nette, il faut la couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & se

ſoient accoutumés au grand air ; il y a des eſpéces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme les pins & les ſapins ; il faut leur donner leur même ſituation, & les tourner aux mêmes expoſitions du ſoleil & de la gelée qu'ils avoient avant que d'être arrachés, parce que, de cette ſorte, ces arbres délicats, recevant les mêmes impreſſions de l'air, ne ſe reſſentent preſque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige, le côté qui eſt expoſé au ſeptentrion ou au midi, pour leur rendre, en les replantant, la même expoſition.

PLANTER UNE FORME, *en terme de ſucrerie* ; c'eſt la mettre ſur ſon pot pour lui faire ſon fond, & la préparer à recevoir la terre qui blanchit la caſſonade.

PLANTEUR, jardinier qui plante des arbres.... *Planteur* eſt auſſi le nom que les Anglois donnent à ceux qui paſſent dans des nouvelles colonies pour y établir des plantations.

PLANTOIR, inſtrument de jardinage avec lequel on plante ; c'eſt un petit fer pointu & emmanché qu'on appelle autrement une *houlette* ; mais un *plantoir* pour les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour leſquelles il ne faut que faire un trou en terre, eſt un ſimple morceau de bois rond & pointu par en-bas, avec une maniere de manche par en-haut. C'eſt ainſi qu'on plante les poireaux, les choux, les laitues, les chicorées, &c. Il y a encore les *plantoirs* des planteurs de bois, qui eſt plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en-bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aiſément.

PLAPPER, petite monnoie qui ſe fabrique, & n'a cours qu'en baſſe Suiſſe ; elle vaut ſix raps, & environ un ſol de France.

PLAQUE, *en terme des eaux & forêts*, eſt la marque du marteau qu'on met ſur les arbres pieds-corniers, pour tirer des alignemens de l'un à l'autre, qu'on appelle autrement miroir.

PLAQUES ; ce ſont de certains morceaux d'or & d'argent, qui ont retenu la figure des vaiſſeaux où ils ont été fondus. On tire, des Indes & d'Eſpagne, de l'or & de l'argent en *plaque*.... *Plaques* ſe dit auſſi de certaines grandes piéces de cuivre, peu épaiſſes, plus longues que larges, dont les pieds ſont différens, qui s'emploient par les graveurs en taille-douce, & par les chauderoniers.... *Plaque-ſein*, eſpéce de petite écuelle de plomb un peu en ovale, dans laquelle les vitriers détrempent le blanc dont ils ſignent ou marquent les endroits des piéces de verre qu'ils veulent couper au diamant.

PLAQUÉ. *Cuirs plaqués* ; ce ſont les cuirs forts qui ont été plamés, tannés & ſéchés, après avoir été tirés de la foſſe au tan.

PLAQUER LE GAZON, *terme de jardinage*. Voyez *Gazonner*.

PLASMES, émeraudes brunes, qui étant broyées, ſervent à certains remédes. Il faut choiſir celles qui ſont d'un verd un peu clair.

PLAT ; nom qu'on donne quelquefois aux baſſins des grandes balances deſtinées à peſer les marchandiſes de grands poids & de grand volume.... *Plat* ſe dit encore, dans le commerce de cuivre, des plaques de roſette qui n'ont reçu aucune façon, & qui ſont telles qu'on les apporte des mines..... *Plat de verre*, eſt un grand morceau de verre, de figure ronde, au milieu duquel il y a un gros nœud qu'on nomme *œil de bœuf*, ou *boudine*. Le plat de verre a un peu plus de deux pieds de diamettre ; il ſert à faire des vitres.

PLATA, terme espagnol qui signifie de l'argent, c'est l'opposé du terme *veillon*; qui signifie *cuivre*. On se sert de ces deux termes, non seulement pour distinguer les espèces fabriquées avec ces deux métaux, mais encore pour mettre de la différence entre plusieurs monnoies de compte, dont les Espagnols se servent dans leurs écritures.

PLATA-BLANCA, sorte de minérai qui se trouve dans les mines d'argent du Potosi. Il est blanc, tirant sur le gris, & mêlé de quelques taches rouges & bleuâtres.

PLATEAU, planches quarrées & plattes dans l'entre-deux desquelles on met les étoffes sous la presse.... *Plateau* se dit aussi des bassins de bois des grosses balances.

PLATEAU, *chez les jardiniers*, se dit des cosses de pois, lorsqu'elles sont encore jeunes & tendres, & que les pois n'y sont pas encore bien formés. On dit, Mes pois ne sont encore qu'en *plateau*.

PLATEAUX, *en terme de vénerie*, sont les fientes & les fumées des bêtes fauves qui sont plates & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATE-BANDE, *chez les jardiniers*, se dit des planches de fleurs qui sont ménagées le long des murs, ou à côté des parterres, bordées de buis, où l'on met aussi les plantes & arbustes qui servent à l'ornement des jardins; elles ont d'ordinaire trois pieds de large, ou six. Les *plates bandes* de parterre sont de phantaisie; les unes sont toutes unies & plates, ornées simplement, dans le milieu, d'un massif de gazon, détaché du buis par deux petits sentiers à côté, garnis de sable rouge, de mâche-fer, ou sable, à l'ordinaire. Quelquefois pour y donner du Relief, on y met des ifs, des vases, ou des pots de fleurs, d'espace en espace, posés sur des pierres, au milieu du massif.

PLATILLE; ce sont des toiles de lin, très-blanches, qui se fabriquent à Cholet en Anjou, & à Beauvais en Picardie. Les Espagnols sont ceux qui en font la plus grande consommation. Le surplus sert au commerce qui se fait dans quelques ports des côtes d'Afrique. Ces toiles sont par petites piéces de cinq aunes, sur trois quarts & demi de large. On fabrique en Silesie, & sur-tout à Breslaw, quantité de toiles du même nom, & à-peu-près de la même qualité que celles ci-dessus. Elles ont la même destination, & les Hambourgeois en font l'exportation.

PLATINE, terme propre à différentes machines des arts & métiers.... Chez les épiciers ciriers, c'est un instrument de buis dont ils se servent pour rouler leurs bougies & leurs cierges sur la table.... Chez les pâtissiers, c'est un rond d'étain sonnant, avec un pied en forme de grande soucoupe qu'ils mettent à l'étalage de leurs boutiques... Dans les moulins à sucre, c'est une piéce de fer acéré, longue de six pouces, & large de trois, sur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois enfoncemens pour recevoir la pointe du pivot du grand rolle; elle s'emboëte dans ce qu'on appelle la *table du moulin*......Dans les imprimeries, *platine* est une partie de la presse, qui est au-dessous de l'arbre, & qu'on fait hausser & baisser par le moyen du barreau.... Enfin les *platines* du métier sur lesquelles travaillent les tissutiers-rubaniers, aux tissus d'or & d'argent & aux rubans façonnés, sont de petites lames de plomb qui pesent environ un quarteron chacune, & qui sont attachées au bout des ficelles qui font tomber les hautes-lisses & les marches du métier.

PLATRE, pierre fossile, qui sert à plusieurs usages dans les bâtimens, & que l'on emploi aussi dans la sculpture, pour mouler & faire des statues, des bas-reliefs, & autres ornemens d'architecture. Il y a deux sortes de *plâtre*, le *plâtre crud & en pierre*, & le *plâtre cuit & battu*. Le *plâtre crud*, qui est tel qu'on le tire de la carriere, est du nombre des pierres que l'on nomme *moilons*. Il se mesure & se vend à la toise, comme les autres moilons, & est propre, ainsi qu'eux, à être employé dans les édifices, mais seulement dans les fondemens, parce qu'il s'amolit aisément à l'air... Le *plâtre cuit* est celui que le plâtrier, ou chaufournier, a mis au feu, & calciné dans un four, & qu'il a ensuite battu & réduit en poudre. Celui qui sert de liaison, & comme de ciment, dans les bâtimens, se vend au muid, qui est de trente-six sacs; chaque sac, suivant les ordonnances de police, doit être de deux boisseaux radés; ensorte que le muid de *plâtre* contient soixante-douze boisseaux. C'est ce *plâtre* qui, bien tamisé & réduit en poudre impalpable, sert aux ouvrages de sculpture & d'architecture. Il est bon aussi à enlever les taches de graisse de dessus les étoffes de soie & de laine. Le *plâtre* qui se tire des carrieres de Montmartre, près Paris, est estimé le meilleur de ceux qu'on emploie dans les bâtimens. Il s'en fait aussi d'assez bon à Gagny, Montreuil, & près de Creteil, villages aux environs de Paris. On trouve dans les carrieres, qui produisent le *plâtre*, une sorte de faux-talc, qui sert à contrefaire toute sorte de marbre. Voyez *Gyp*. On nomme *plâtrier*, celui qui brûle, qui bat, qui vend, & qui voiture le *plâtre*; & *plâtriere*, la carriere d'où on le tire.

PLATTE. Voyez *Plata*.

PLEIGE, caution qui s'oblige, en justice, de représenter quelqu'un, ou de payer la somme ordonnée par le juge, en cas qu'il ne le représentât pas au jour marqué. En France, & sur-tout à Paris, les marchands qui sont arrêtés prisonniers pour dettes, se servent quelquefois de ces cautions judiciaires, pour avoir la liberté de traiter eux-mêmes avec leurs créanciers. Cet usage a son utilité, mais il est très-dispendieux. On ne peut jouir de cette liberté à caution, & sortir de prison, en la garde d'un huissier, que le juge ne l'ait ordonné contradictoirement avec la partie. *Pleiger*, c'est cautionner en justice, comme on vient de le dire.

PLEIN. Voyez *Plain*.

PLEIN, *en terme de fauconnerie* : on dit, Un oiseau *va de plein*, c'est-à-dire, qu'il vole les ailes étendues, & sans les remuer.

PLEION, ou PLEYON, menu osier, dont se servent les vanniers & les tonneliers. *Pléion* est aussi de la paille de seigle la plus grosse & la plus longue.

PLETS, étoffe qui se fabrique en Ecosse, & dont les piéces contiennent vingt-quatre aunes. Il y en a aussi quelques manufactures à Leyde en Hollande.

PLEURER. On dit, en agriculture, que la *vigne pleure*; ce qui lui arrive, lorsqu'elle est en séve. Il y a des arbres qui *pleurent* l'encens; les sapins & les pins *pleurent* la résine.

PLEURES; nom qu'on donne aux laines qui ne se coupent que sur les bêtes mortes; elles sont d'une très-mauvaise qualité, & ne s'emploient que dans les couvertures les plus grossieres.

PLEURESIE, douleur de côté, piquante & très-violente, causée par l'inflammation de la plevre, souvent aussi de la partie externe

du poumon, accompagnée de fiévre aiguë, de difficulté de respirer, & ordinairement de toux, de crachats sanguinolens. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

PLI; ce qui empêche qu'une chose ne soit unie. Les *mauvais plis* & les *faux plis* font un tort considérable aux étoffes..... *Pli* est aussi la marque qui reste sur une étoffe, après avoir été pliée.

PLIAGE, c'est la façon de plier les étoffes. On plie les étoffes de laine, après qu'elle ont été faudées sur un espéce de table qu'on appelle *plioir*. On les met ensuite en presse. Les marchands, qui achetent des manufacturiers, doivent prendre garde au *pliage*, examiner sur-tout si le pli de la longueur est bien au milieu, s'en trouvant quelquefois qui, pour faire paroître plus de largeur à l'étoffe, mettent le pli plus d'un côté que de l'autre..... *Pliage*, est aussi l'action de plier les soies & les fils au sortir de la teinture, pour ensuite les mettre en botte.

PLIE, poisson de mer & d'eau douce, large & plat, dont il y a deux espéces, le grand & le petit. Le grand est celui qu'on nomme *plie*, en françois; le petit, qui est presque quarré, est connu sous le nom de *quarlet*. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres & jaunâtres; l'un & l'autre ont une chair blanche & molasse. Ces poissons quittent souvent la mer pour vivre dans l'eau douce; mais il valent mieux pêchés dans la mer. Ils contiennent, dit *Lemery*, beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de sels volatils. Leur cher nourrit beaucoup, elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties, & à embarrasser les sels qui picotent les poumons; elle lâche aussi le ventre, par le secours de ce même suc, qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend le voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres grossieres, contenues dans les intestins. La *plie* & le *quarlet* conviennent en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. On fait frire ces poissons; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils sont plus sains sur le gril, & ensuite accommodés à la sauce blanche.

PLIER LES ETOFFES. Voyez ci-dessus *Pliage*.

PLIER UN EVENTAIL; c'est, *en terme d'éventailliste*, le monter & y mettre le bois. Il se dit quelquefois seulement des plis qui se font au papier, pour le mettre en état de recevoir la monture.

PLIEUR; ce sont, dans les manufactures de lainage, les ouvriers qui ne sont occupés qu'à faire le pliage des étoffes. Il y a aussi des *plieurs* de soie, des *plieurs* de fil qui ne sont occupés que du soin d'en faire le pliage, & de les mettre en botte.

PLINGER LA CHANDELLE, c'est donner la premiere trempe à la chandelle commune, en plongeant les méches dans le suif fondu. La seconde couche se nomme *retourner*; la troisieme, *remettre*; la quatrieme, *mettre prêtes*; & la derniere, *rachever*.

PLIOIR, métier ou instrument qui sert à plier dans les manufactures de leinage. Il y en a de deux sortes. Celui pour les draps est une espéce de table sur laquelle on les met, pour les plier, tant en long, qu'en large. Celui qui sert aux petites étoffes est une espéce de couteau de bois, très-mince, large

de quatre ou cinq pouces, & long de deux ou trois pieds. C'eſt ſur cette eſpèce de couteau qu'on dreſſe les plis...... Les layetiers donnent le nom de *plioir* à une eſpèce de pince de fer, en maniere de petite tenaille de ſept à huit pouces de longueur, de laquelle ils ſe ſervent, pour couper & plier le fil de fer dont ils uſent preſque toujours, au lieu de clous....... Les relieurs, marchands merciers, papetiers, ont auſſi des *plioirs*, les uns pour plier les cahiers & les feuilles des livres qu'ils préparent pour la reliûre, les autres pour plier le papier qu'ils veulent battre & rogner, particuliérement le grand & petit papier à lettres. Les *plioirs* des uns & des autres ſont d'ivoire, de buis, ou d'autres bois qui prennent le poli. Ils ſont en forme de régle très-mince, arrondie par les deux bouts, de huit ou dix pouces de long, & d'un pouce & demi de large. Les fabriquans faiſeurs de gaze appellent auſſi *plioir*, & plus ſouvent *lanterne*, un inſtrument compoſé de pluſieurs légers morceaux de bois, qui ſert à ourdir & à monter les ſoies dont ils font la chaîne de leurs gazes.

PLIS, laine de la moindre qualité, qui ſe leve ſur les bêtes qu'on a tuées à la boucherie. On diſtingue ces laines en fines, moyennes & groſſes. Le réglement pour la drapperie de Beauvais, de 1670, déſigne dans quelle ſorte d'étoffe on doit employer les unes & les autres.... Dans le commerce des toiles de Bretagne, on appelle *courts plis* celles dont les *plis* ont moins d'une aune de longueur. Suivant l'article 11 de l'arrêt du premier Février 1724, pour les toiles à voiles, qui ſe fabriquent en Bretagne, les *courts plis* ſeront confiſqués, & les marchands condamnés à 100 livres d'amende.

PLOC ſe dit des poils de vaches, de chevres, de chevrotins & de chiens. Le *ploc de vaches* ſert particuliérement à faire des couvertures. Il y a des couvertures qu'on appelle *couvertures à poil*, & d'autres, *couvertures à ploc*. La laine d'autruche eſt regardée comme une eſpèce de *ploc*.

PLOK-PENNING : on nomme ainſi, à Amſterdam, ce qu'on donne, dans les ventes publiques, au dernier enchériſſeur. C'eſt une eſpèce de *denier à Dieu*, par lequel on ſignifie qu'elle lui a été adjugée. Le *plok-penning* eſt différent, ſuivant la qualité des marchandiſes, & le prix des lots ou cavelins. Ordinairement, il eſt depuis vingt-ſols, juſqu'à cinquante ſols ; quelquefois il eſt arbitraire, & dépend de la volonté de l'acheteur, & quelquefois il eſt réglé par les ordonnances des bourguemeſtres. Les *plok-pennings* des vins de France ſont fixés à deux florins ; ceux du vin muſcat de Frontignan, à vingt ſols ; ceux des vins du Rhin & de la Moſelle, à deux florins : pour les vinaigres, vingt ſols : les eaux-de-vie, trente ſols ; ce qui s'entend néanmoins, ſuivant la qualité du cavelin ou lot, qui eſt pareillement fixé par l'ordonnance. Il y a auſſi des marchandiſes où l'on ne doit point de *plok-pennings*, & d'autres où les *plok-pennings* ſont ſouvent du double de ce qu'on a dit juſqu'ici. Le cavelin des vins de France eſt de deux tonneaux ou huit barriques ; celui du muſcat de Frontignan, de deux barriques; celui du vin du Rhin ou de la Moſelle, d'un tonneau ; celui du vinaigre des différens pays, de quatre barriques, qui font un tonneau; celui de l'eau-de-vie, de deux piéces de cinquante verges chacune.

PLOMB, métal très-groſſier, le plus mou & le plus facile à

fondre de tous les métaux. Il est pliant, noir & luisant, & s'étend facilement sous le marteau. On le trouve dans les mines, en une pierre, nommée *mine de plomb*, ou *plomb minéral*, & quelquefois *alquifoux*. Pour en tirer le *plomb*, on fait fondre cette mine dans des fourneaux faits exprès; & ce *plomb*, purifié de ces parties hétérogenes, s'écoule par un canal pratiqué dans le bas du fourneau. Etant en fusion, on le jette dans des moules, qu'on nomme *saumons*. Le *plomb minéral* doit être choisi en bons morceaux, les plus nets, les plus pesans & les plus brillans. Le *plomb en saumon* doit être pesant, pliant, luisant & doux à toucher. La pesanteur du *plomb*, comparée à celle de l'or, est comme trois à cinq. Ce métal se brûle très-aisément. On le réduit en une chaux grise, qui devient jaune, en lui donnant un feu plus violent, & enfin rougit & prend le nom de *vermillon*. Si on pousse le feu, cette chaux se fond en une liqueur oléagineuse, qui, étant refroidie, forme une masse molle, d'un rouge jaunâtre. On l'appelle *litharge*.

Il y a plusieurs mines de *plomb* en France, en Allemagne & en Pologne; mais les plus considérables sont celles d'Angleterre; & ce pays en fournit presque toute l'Europe. Ce métal sert à l'affinage de quelques métaux. On l'emploie à couvrir des églises, des palais, &c. On en fait des conduits & des réservoirs pour les eaux, des statues, & des ornemens d'architecture. Les vitriers, les potiers d'étain, les manufactures de balles & grenailles pour la guerre & la chasse, en consomment une grande quantité. Le *plomb* se vend, en Angleterre, à la foudre, qui est un poids extraordinaire, pesant mille neuf cent livres.

Dans les manufactures d'étoffes de soie & de laine, on appelle *plomb* une petite partie de ce métal, fondue exprès, de figure ronde & plate, & sur laquelle on imprime quelque marque particuliere .... Le *plomb de fabrique* est celui qui s'applique aux étoffes, dans les endroits de leurs manufactures, après qu'elles ont été examinées par les gardes-jurés & esgards des lieux .... Le *plomb de visite ou de vue* est celui apposé sur les étoffes, après que la visite en a été faite, par les maîtres-gardes, dans les foires, halles & bureaux des villes & lieux où elles ont été envoyées ou apportées par les marchands forains ou manufacturiers, pour y être vendues & débitées... Le *plomb de loyauté* est le nom qu'on donne, dans la manufacture de la sayetterie d'Amiens, au *plomb* qui s'applique sur les étoffes apprêtées, que les jurés sayeteurs ou hautes-lisseurs trouvent *loyales* & marchandes, lorsqu'elles leur sont apportées dans la halle en noir .... Le *plomb d'arrêt* est celui qu'on appose sur les étoffes de laine défectueuses, que les maîtres & gardes, jurés & esgards arrêtent, lors de leurs visites, dans les bureaux, halles & foires ...... Le *plomb d'aunage* est un *plomb* que les jurés auneurs, les presseurs, les marchands, fabriquans, &c. appliquent aux étoffes, pour faire connoître le nombre d'aunes qu'elles contiennent, suivant l'aunage qui en a été fait .... Le *plomb de controlle* est celui qui s'appose aux étoffes de laine, dans les foires ou marchés, ou lieux de fabriques, par ceux qui ont pouvoir de les controller, & de percevoir quelques droits sur chaque piéce.

Les marchands drapiers & merciers mettent des *plombs* ou mar-

ques particulieres à leurs étoffes, lorsqu'ils les envoient chez les ouvriers, pour les apprêter, afin de les reconnoître plus facilement.

PLOMB, se dit aussi d'une espèce de chaudiere plate & quarrée, faite de *plomb*, dans laquelle on travaille au sel blanc, dans les salines de Normandie. Chaque *plomb* est environ de trois pieds de long, de deux de large, & de six de profondeur. Quatre *plombs* font une saline.

PLOMB, chez les ouvriers miroitiers, qui mettent les glaces au teint, sont des plaques de *plomb*, longues d'un pied, larges de cinq à six pouces, & de trois à quatre lignes d'épaisseur, avec une poignée de fer par-dessus, pour les prendre & manier commodément. Ces *plombs* servent à charger la glace, quand elle a été placée sur le vif-argent, après avoir pris néanmoins la précaution de la couvrir de revêche, ou de molleton, de crainte qu'ils ne la rayent ou ne la gâtent.

PLOMB, chez les charpentiers, menuisiers, maçons & autres artisans, qui sont obligés de placer leurs ouvrages *à plomb*, c'est-à-dire, perpendiculairement sur l'horison, font diverses sortes d'instrumens, qu'ils appellent *plomb*, à cause d'un petit morceau de ce métal, qui en fait partie, quoique cependant on y mette le plus souvent du cuivre ou du fer. Le *plomb* des menuisiers & des maçons est ordinairement de cuivre, en forme de petit cylindre, de six à sept lignes de diametre, & d'un pouce de hauteur. Il pend à une petite ficelle, qui se nomme *cordeau*, qui passe à travers une petite platine, aussi de cuivre, quarrée & très-mince, appellée *chas*. Le *plomb* des charpentiers n'a point de *chas* : il est plat, en forme de rose à jour, de deux pouces environ de diametre. On le fait de *plomb*, de fer ou de cuivre : il est ainsi percé, pour donner passage à la vue, & pour que l'ouvrier puisse mieux adresser à l'endroit où il veut marquer le bois .... Le *plomb à niveau* est un *plomb*, dont la corde descend le long d'une régle, ou de bois, ou de cuivre, dressée perpendiculairement sur une autre ..... Le *plomb à talut* n'est autre chose que le niveau plein, dont la corde se déplace ...... Le *plomb à régle* est une simple régle, qui a une échancrure à sa base, & une ligne perpendiculaire, tracée du haut en bas, sur laquelle bat la corde où est attaché le *plomb*.

PLOMB A LA MAIN, chez les graveurs sur acier ; c'est du *plomb* fondu, & versé sur un morceau de papier, pour tirer l'empreinte d'une médaille, ou de quelque ouvrage travaillé en creux. On l'appelle *plomb à la main*, parce qu'il suffit de frapper le carré par-dessus, avec la main, pour en imprimer la figure sur le *plomb*. Les couteliers nomment *plomb* une masse de ce métal, sur laquelle ils coupent, avec le rosettier, ces petites rosettes dont ils se servent, pour monter les lancettes & les rasoirs ...... *Plomb*, en terme de marine, est la sonde avec laquelle les pilotes sondent le fond des mers sur lesquelles ils navigent.

PLOMB DE MER, ou PLOMBAGINE, *plomb minéral*, dont il y a deux espèces. La premiere est celle dont on se sert pour faire des crayons, & qui naît dans les mines d'Angleterre. La seconde est employée par les chaudronniers, pour polir le vieux fer. On l'apporte de la Hollande.

PLOMBÉ, chez les relieurs de livres, se dit d'une certaine com-

position faite de mine de plomb, & de celle détrempée & broyée avec de l'eau, qui sert à plomber & colorer la tranche de quelques livres d'église & autres.

PLOMBÉE, *étoffe plombée*; marchandises en balle *plombée*, sont celles sur lesquelles il a été apposé un plomb ou marque particuliere ..... *Plombée* se dit aussi d'une sorte de composition faite avec la *mine de plomb*, ou le *minium*, dont quelques ouvriers ou artisans colorent leurs ouvrages en rouge.

PLOMBER; c'est appliquer ou apposer le plomb à une piéce d'étoffe, à une paire de bas, à une balle de marchandise, &c. Les réglemens des manufacturiers veulent que toutes les étoffes de laine, qui se fabriquent dans le royaume, soient *plombées* des plombs ou marques des fabriques, & des plombs de visite ou de vue. Les caisses & balles de marchandises qui ont été une fois *plombées* dans les bureaux des douanes, ou traites, ne doivent point être ouvertes en chemin, si ce n'est au dernier bureau de la route, où elles peuvent être controllées, pour connoître s'il n'y a pas eu de fraude.

PLOMBER. En terme de jardinage, *plomber un parterre*, c'est piétiner la terre où on veut le tracer, pour le mettre à l'uni & l'affermir, après quoi, on l'unit avec le rateau, pour le tracer.

PLOMBER LES FILETS, *en terme de chasse & de pêche*, c'est y attacher des plombs pour les faire descendre.

PLOMBIER, ouvrier qui façonne le plomb, & qui le met en œuvre pour les fontaines, &c. A Paris, leur communauté est assez considérable. Les derniers statuts sont du mois de Juin 1648. Le tems d'apprentissage est de quatre années; & nul ne peut être reçu maître, s'il n'est né sujet du roi.

PLOMBIERE, c'est une pierre minérale, qui ressemble beaucoup au plomb.

PLOMMER; c'est la même chose que plomber, parmi les potiers de terre ou vernisseurs, parce qu'ils donnent du vernis avec du plomb, ou du moins des minéraux qui en tiennent lieu, & des drogues tirées de ce métal. Les potiers d'étain se servent, pour la même opération, de l'alquifoux ou plomb minéral, du plomb en poudre, qui se fait en jettant du charbon pilé dans du plomb en fusion, & des cendres de plomb, qui ne sont autre chose que son écorce & ses scories.

PLOMO-RONCO; c'est le plus riche de tous les minérais d'argent. Il se tire des mines du Chili & du Pérou. Son exploitation est facile, & n'est pas dispendieuse.

PLONGÉ. La *chandelle plongée* est celle qui se fait en plongeant la méche dans le suif. On lui donne plusieurs couches de suif, en la trempant dans l'abîme ou moule qui en est rempli.

PLONGEUR : c'est celui qui se plonge & se cache sous les eaux. Les *plongeurs*, dans la pêche des perles, sont des pêcheurs qui vont, au fond de la mer, détacher des bancs & des rochers, les huîtres qui les produisent ..... *Plongeur* est aussi, dans les manufactures & moulins à papier, un ouvrier, dont la seule occupation est de plonger les formes ou moules, dans la cuve où est la pâte, & de les remettre entre les mains du coucheur.

PLUCHE, ou PELUCHE, sorte d'étoffe, le plus souvent, partie laine, & partie poil de chevre, quelquefois de fil de chanvre & de poil de chevre, & quelque fois toute de soie.

PLUIE, espèce de droguet,

dont la chaîne eſt de ſoie, ou de poil, & la trame en partie d'or ou d'argent. On lui donne le nom de *pluie*, à cauſe des petits brillans dont la ſuperficie de cette étoffe eſt toute parſemée, qui paroiſſent comme une légere bruine qui y ſeroit tombée. On en fait des habits d'homme & de femme. Voyez *Droguet*.

PLUMASSIER & PLUME. Le *plumaſſier* eſt un marchand ou ouvrier qui apprête, monte & vend toutes ſortes de *plumes* d'oiſeaux, & particuliérement celles d'autruche. Les *plumaſſiers* furent érigés en communauté, ſous le régne de Henri IV; & leurs premiers ſtatuts ſont du mois de Juillet 1599, confirmés par Louis XIII, en 1612, & par Louis XIV, en 1644. Ce prince leur donna de nouveaux ſtatuts, en 1659 & en 1692. Le tems d'apprentiſſage eſt de ſix années, & celui de compagnonage, de quatre.

Les *plumes* ſont la couverture de l'oiſeau, & lui ſervent à le ſoutenir en l'air. Preſque toutes les *plumes* entrent dans le commerce, & en forment un objet aſſez conſidérable..... Les *plumes* d'autruche, dont on fait commerce, ſont tirées de la queue & des ailes de ces oiſeaux. On diſtingue leurs qualités en *premieres*, *ſecondes*, *tierces*, *femelles claires*, *femelles obſcures*, *bouts de queue*, *bailloques*, noir, grand & petit gris...... Les *plumes à écrire* ſont des *plumes* tirées des ailes d'oies, de cygnes, de corbeaux, & de quelques autres oiſeaux, mais particuliérement d'oies, qui ſervent à l'écriture à la main, en les taillant d'une certaine maniere. Ce ſont les marchands merciers & papetiers, qui font le principal commerce des *plumes*. On les tire de Guienne, de Normandie, & du Nivernois. On les diſtingue en *groſſes plumes* & en *bouts d'ailes*. Il faut choiſir les unes & les autres extrêmement claires, fermes & bien hollandées, c'eſt-à-dire, qu'ayant été paſſées ſous les cendres chaudes, & frottées avec un morceau d'étoffe rude, ſoient bien dégraiſſées & purgées de toutes les particules du corps de l'animal, qui y auroient pu reſter. On prétend que les plus vieilles *plumes* ſont les meilleures.... Les *plumes* à garnir les lits ſont appellées *duvet*.

PLUME, *en botanique*, eſt une partie fort petite de la graine cachée dans les cavités qui ſe trouvent dans les lobes. Elle eſt preſque de la même couleur que la radicule, ſur la baſe de laquelle elle eſt appuyée; & c'eſt elle qui forme, dans la végétation, la tige ou le corps de la plante. La *plume* eſt la premiere partie qui paroît hors de la terre. La racine croît la premiere, & la *plume* enſuite.

PLUME. *Donner la plume* à un oiſeau de fauconnerie, c'eſt lui donner une curée de *plumes*.

PLUMET, plumes d'autruche, que l'on met autour d'un chapeau. Le *plumet* a ſuccédé au bouquet de plumes.... On donne encore, à Paris, le nom de *plumet*, à des gagne-deniers ou gens de peine qui travaillent ſur les ports, places & halles de la ville, à porter, ſur la tête, le charbon, les grains & la farine. Les officiers du grenier à ſel ont des gens, à leurs dépens, pour porter le ſel dans les maiſons qui en demandent; & ces porteurs de ſel ſont nommés *plumets*.

PLUMETTE, petite étoffe, quelquefois avec de la ſoie, mais plus ordinairement avec de la laine.

PLUMITIF; *en juriſprudence*, on nomme ainſi la minute des juges, pour les ſentences qui ſe prononce à l'audience, & que le gref-

fier écrit ſous la dictée du juge.

PLUMOTAGE, *en terme de raffinage de ſucre*; il ſe dit d'une façon que l'on donne à la terre qui ſert au raffinage, en la rafraîchiſſant & la pétriſſant, ſans l'ôter de deſſus le ſucre, en y verſant deſſus une ou deux cuillerées de terre claire. Les connoiſſeurs défendent aux raffineurs de faire le *plumotage*, à cauſe du dommage que le maître de la ſucrerie en reçoit ordinairement.

PLUVIER, oiſeau de paſſage, de couleur brune, marqueté de jaune, ayant le bec noir, long & courbé. Il eſt gros comme le pigeon, & le véritable tems de prendre les *pluviers* eſt lorſqu'il pleut. Ils volent par bande, & quelquefois en ſi grande quantité, qu'on en voit plus de dix mille à la fois. Ils arrivent dans nos climats, à la S. Michel, & s'en retournent au commencement d'Avril. Ces oiſeaux ſont d'un inſtinct fort inconſtant; s'il fait froid, on les voit chercher les bords de la mer ou des rivieres; & lorſqu'il dégele, on les voit ſur les montagnes, ou autres lieux bien élevés. Ils cherchent à manger dans les terres enſemencées; & lorſqu'ils ſont repus, ils vont chercher les eaux pour ſe laver les pieds & le bec qu'ils ont plein de terre. Les *pluviers* ne ſe perchent point comme les autres oiſeaux. On les trouve la nuit accroupis, loin des arbres & des haies, néanmoins à l'abri du vent autant qu'ils le peuvent. Ils font, pendant la nuit, la chaſſe aux vers de terre, dont ils ſe nourriſſent. Ils ont beau errer çà & là pour chercher leur nourriture, ils ne s'écartent jamais trop les uns des autres, & la peur même qu'ils en ont, les oblige de tems en tems à crier; & à cette voix, ils ſe raſſemblent auſſitôt pour s'envoler dès que le jour paroît: quand ils volent, s'ils en apperçoivent d'autres à terre, ils ont l'inſtinct particulier de les appeller par un certain cri qu'ils font, & ſouvent même ils baiſſent leur vol pour ſe joindre à eux. Il ſe mêle ſouvent parmi les *pluviers* d'autres oiſeaux, comme les *vannaux* & les *guinars* qui ſont auſſi des oiſeaux de paſſage, ce qui rend la priſe des premiers, bien plus difficile, que lorſqu'ils ſont ſeuls.

Le véritable tems pour prendre de ces oiſeaux, eſt le mois d'Octobre, tems où ils arrivent, ou au mois de Mars, tems où ils s'en retournent, parce qu'alors ils s'attroupent, & qu'ils ſont en amour, au lieu qu'en hiver, qui eſt auſſi une ſaiſon propre à cette chaſſe, ils s'écartent davantage, ce qui fait qu'il n'en peut tomber un ſi grand nombre dans le filet. Les grands froids, & ceux qui durent longtems, ſont contraires à cet amuſement. La pluie y convient beaucoup mieux, auſſi-bien que lorſque le froid eſt modéré. Le vent de biſe y eſt favorable, au lieu que celui de galerne n'y vaut rien; voilà quel eſt le naturel de ces oiſeaux de paſſage, & une partie des obſervations qu'il y a à faire, lorſqu'on y chaſſe. Les inſtrumens dont on a beſoin pour chaſſer au *pluvier*, nous conduiroient à un trop long détail. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe* déja pluſieurs fois cités, ou le *Dictionnaire d'agriculture*, ſeconde partie, *page* 363.

Il y a deux ſortes de *pluviers* qui different principalement par leur couleur; celui de la premiere eſt *jaune*, c'eſt le *pluvier doré*; celui de la ſeconde eſt *cendré*. La chair eſt d'un goût exquis & délicat. Des auteurs confondent le *vanneau* & le *pluvier*, parce que ces deux oiſeaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & ont une chair aſſez ſemblable par le goût & par

les effets qu'elle produit. Le *pluvier* excite l'appétit, se digere facilement ; mais comme il produit un aliment peu solide, les personnes accoutumées à un grand exercice de corps, ne s'accommodent point de son usage ; il contient, dans toutes ses parties, beaucoup d'huile & de sel volatil. Comme cet oiseau est presque toujours en mouvement, & jouit par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossieres ; & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatissent continuellement ; c'est pour cela que sa chair est fort légere, facile à digérer, & d'un bon goût. Le *pluvier* convient, en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens.

Les *pluviers* se mangent piqués, vuidés, cuits à la broche, avec des rôties dessous, & aussi farcis pour entrée de broche ; à la braise, à la cendre ; garnis de trufles ; aux olives, à la poële, au gratin, &c.

POCHE, espèce de petit sac de toile ou de cuir, qu'on attache aux habillemens, tant d'homme que de femme, pour y mettre ce que l'on juge à propos ..... *Poche* est aussi un sac, dont on se sert pour mettre de la farine & des graines .... *Poche* est encore un sac, dans lequel les cloutiers de Tranchebray, près Falaise, vendent les broquettes qu'ils fabriquent. Chaque *poche* contient soixante livres de broquettes pesant .... *Poche* est, à Lyon, une mesure pour les marrons, qui contient trois bichets, mesure comble.

POCHE DE NAVETTE, *en terme de manufacture*, est la partie, creuse qui est au milieu de la navette, dans laquelle l'ouvrier place l'espoulle, ou petit tuyau de roseau, sur lequel on devide de la trême des étoffes ou des toiles. On l'appelle aussi *boëte de navette*.

POCHES, *en termes de pêcheurs*, sont certaines parties creuses qui se font autour du filet, qu'on nomme *épervier*, en les relevant avec de la lignette ; c'est dans ces *poches* que se prend le poisson. Les chasseurs font aussi des *poches* pour les phaisans & les perdrix, & pour les lapins ; celles pour les phaisans & les perdrix, ne diffèrent de celles pour les lapins, que par la longueur qui doit être de quatre à cinq pieds, entre les deux boucles. On fait ces *poches* de fil bien délié, & pourtant fort, & retors si rondement, qu'il ne se vrille point. On ne les fait que de mailles à lozanges, larges de deux pouces chacune. On fait la levûre de vingt mailles ; & quand elle est faite, il faut passer une ficelle bien unie & assez déliée tout autour, ainsi qu'aux pochettes pour les lapins. Si ces filets ne doivent servir qu'aux phaisans, on les fait plus forts, c'est-à-dire, que le fil en doit être retors en trois brins ; pour les perdrix, il suffit qu'il soit en deux.

POCHETIER ; c'est celui qui taille, qui fait les *poches*. Il ne se dit proprement que de l'ouvrier qui en fait de cuir. Les maîtres boursiers de la ville de Paris prennent la qualité de *boursiers*, *colletiers*, *pochetiers*.

PODAGRE, CHIRAGRE, ou GOUTTE. Voyez le *Dictionnaire de santé*, pour celle dont l'homme est attaqué. Nous n'avons à parler que de celle à laquelle les oiseaux de fauconnerie sont sujets. Elle leur vient par trop d'abondance de sang qui, n'étant pas évacué par purgation, descend au lieu le plus bas, qui sont les mains, au-dessous desquelles s'engendrent de petites vessies, des glandes & des clous ; ce qui cause beaucoup de mal à l'oiseau. Cette maladie est plus dangereuse au printems, qu'en aucune autre saison

Si l'oiseau, qui a la *podagre*, a les mains ouvertes par-dessus, il faut le tenir sur un sachet rempli de plantain battu dans un mortier, avec du sel trempé de vinaigre ; & lorsqu'il paroît quelque enflure, on y donne le feu si avant, qu'on trouve la matiere ; mais il se faut donner de garde de faire l'ouverture à la main de l'oiseau par-dessous, la plaie en seroit dangereuse & de longue guérison ; c'est pourquoi il faut l'ouvrir par-dessous, ou à côté, si l'on desire qu'il soit guéri. Le feu est le souverain reméde à ce mal ; mais il faut bien se donner de garde de toucher aux nerfs de l'oiseau, principalement sous la main. Cette maladie est nommée *chiragre*, aux oiseaux de fauconnerie, & *podagre* aux autours. Il faut sçavoir qu'aux oiseaux, qui ont la main maigre, il ne faut jamais appliquer de cautere.

POELE, ustensile de tole, ou de fer battu, avec une longue queue, dont on se sert, en cuisine, pour apprêter différens ragoûts. Il y a aussi des *poëles* à confiture, qui sont de cuivre rouge, & des *poëlons* qui sont de cuivre jaune ou de cuivre rouge. Ils servent à faire de la bouillie, à cuire des œufs, & autres choses semblables ..... Différens artisans & ouvriers se servent aussi de *poële*, mais dont la forme varie, suivant l'usage qu'ils en font. Il y a des *poëles* dans les hôtels des monnoies pour y faire recuire les lames & les flaons .... Les plombiers ont diverses sortes de *poëles* pour faire fondre leur plomb, ou pour le verser lorsqu'il est fondu .... La *poële* des doreurs sur métal, où ils mettent au feu les piéces qu'ils dorent, est à trois pieds, de fonte, & semblable à celles dont les plombiers se servent pour souder & fondre leur soudure ...... La *poële* du fourneau des peintres sur verre, est de terre bien cuite, & propre à résister au feu, de forme quarrée comme le fourneau même ; c'est dans cette *poële* que se mettent les piéces de verre, après qu'elles sont peintes pour y incorporer les couleurs ..... La *poële* des chauderonniers est une *poële* de fonte, garnie de sa cuiller de fer pour faire fondre l'étain, dont ils font l'étamure des marmites, des casseroles, & autres tels ustensiles de cuivre, qui servent à la cuisine. Le cuivre rouge s'étame avec la poix-résine, & le jaune, avec le sel armoniac .... La *poële* des chandeliers est une chaudiere dans laquelle ils font fondre leur suif ; elle est de cuivre jaune, avec un bord de deux ou trois pouces de large, & d'un demi-pouce d'enfoncement.

POET, ou POEDE, gros poids, dont on se sert communément en Moscovie, particuliérement à Archangel. Il pese quarante livres du pays, qui reviennent environ à trente-trois livres de Paris.

POGE, droits de coutume que l'évêque de Nantes perçoit sur les harengs, passant le trépas Saint-Nazaire. Il est de demi-obole par milier.

POIDS, *en terme de commerce*, signifie les instrumens, dont on se sert pour connoître la pesanteur des marchandises qui se vendent au *poids*. La balance & la romaine sont les deux instrumens en usage pour parvenir à cette connoissance .... Ce qu'on appelle *bon poids*, en Hollande, particuliérement à Amsterdam, est un excédent de *poids* que le vendeur accorde à l'acheteur par gratification ... *Poids du bois* ; c'est, en France, une balance publique, établie dans la douane de Paris, pour peser toutes les marchandises qui y arrivent, & qui sont contenues dans les tarifs dressés à cet effet ...... *Poids* se dit aussi des corps de métal, ou autres

tres matieres destinées à opposer aux choses dont on veut connoître la pesanteur. Ces *poids* sont ordinairement de cuivre, de plomb ou de fer .... Les *poids de marc* sont des *poids* qui viennent la plûpart de Nuremberg, & qui étant subdivisés & emboëtés l'un dans l'autre, servent, en les séparant, à peser les marchandises les plus précieuses. On les appelle *poids de marc*, parce que tous ensemble, la boëte comprise, ils pesent juste huit onces, ou le marc ...... Les *poids* qu'on appelle *cloches*, parce qu'ils en ont la figure, sont des massifs fondus par les fondeurs, & achevés par les balanciers ..... Les *poids de fer*, qui sont ordinairement quarrés, ont un anneau aussi de fer, pour les prendre plus commodément. La plus grande partie de ceux dont on se sert, à Paris, viennent des forges de fer qui sont dans les provinces; il y en a depuis un quarteron jusqu'à cent livres; ce sont ces *poids*, dont on se sert pour peser les marchandises les plus pesantes & du plus grand volume ..... Les *poids de plomb* servent à peser les marchandises les plus légeres, ou celles qui sont en plus petite quantité. Tous ces *poids* se font ou s'achevent par les maîtres balanciers, qui les étalonnent sur ceux de la cour des monnoies. L'ordonnance du mois de Mars 1673 enjoint à tous négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, d'avoir chacun, à leur égard, des *poids* étalonnés, & leur fait défenses de s'en servir d'autres, à peine de faux & de cent cinquante livres d'amendes.

Pour les *poids* dont on se sert dans les quatre parties du monde, on peut consulter le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, & autres.

POIGNARD, petite dague pointue & affilée des deux côtés, dont l'usage étoit autrefois très-commun, mais dont on ne se sert plus à présent. Les *poignards* sont du nombre des marchandises, dont la sortie est défendue par l'ordonnance de 16 7.

POIGNÉE, terme en usage dans le commerce de la saline, qui signifie deux morues; ainsi deux morues font une *poignée* de morue. En France, les morues se vendent sur le pied d'un certain nombre au cent; & ce nombre est plus ou moins grand, suivant les lieux. A Paris, le cent est de cinquante quatre *poignées*, ou cent huit morues; à Orléans & à Rouen, & dans tous les ports de Normandie, le cent est de soixante-six *poignées*, ou cent trente-deux morues; à Nantes, & dans tous les autres ports du royaume, le cent est de soixante-deux *poignées*, ou cent vingt-quatre morues .... *Poignée*, chez les marchands merciers, se dit de plusieurs écheveaux de fil, attachés ensemble; ainsi l'on dit, *vendre le fil à la poignée* .... *Poignée*, en terme d'emballeur, est une certaine oreille en pointe de toile, que les emballeurs laissent aux quatre coins d'un ballot pour le pouvoir remuer plus facilement.

POIL, filets déliés qui sortent par les pores des animaux à quatre pieds, & qui sert de couverture à toute la partie de leur corps. Il se fait en France, & dans les pays étrangers, un commerce & une consommation considérable de plusieurs sortes de *poils* qui s'emploient en diverses sortes de manufactures. Les uns sont filés, & les autres encore tels qu'ils ont été levés de dessus la peau des animaux qui les ont fournis. Les principaux sont le castor, la chévre, le chameau, le liévre, le chien, le bœuf, la vache, le veau, qui fournissent le plus de cette marchandise.

Le mot *poil* a encore différentes ſignifications. On dit, un *chapeau à poil*, pour déſigner celui qui eſt velu extérieurement .... *Tirer à poil* une étoffe de laine, des bas de laine, c'eſt en tirer le *poil* avec le chardon. Ce mot ſe dit auſſi de la ſoie, ou autres matieres qui couvrent le fond de certaines étoffes, tels que les velours, les pannes, les peluches, &c.

POIL, mettre l'*oiſeau à poil*, c'eſt, en fauconnerie, le dreſſer à voler & à chaſſer le gibier à *poil*.

POIL, par rapport aux chevaux, ſignifie leur coule[illegible] y en a de pluſieurs ſortes. [illegible] plus ordinaire de tous les *poils* eſt le *bai*, dont on compte différentes ſortes. Un *cheval bai* eſt celui qui eſt couleur de châtaigne, plus ou moins claire ou obſcure. Il y a des *bais clairs*, des *bais dorés* qui trient ſur le jaune; des *bais châtains*, des *bais à miroir*, qui ont des marques plus brunes ſur la croupe, ce qui la rend pommelée; le *bai brun*, qui eſt preſque noir. Tous ces *bais*, & même les *bais clairs*, ont toutes les extrémités des crins noirs. Il y a deux ſortes de *poil noir*, le *poil maure*, qui eſt le plus beau, & le *noir mal teint*. Le *poil gris* eſt celui qui eſt mêlé de noir & de blanc. Il y a des chevaux qui en ont plus, d'autres moins & différemment placés. On a ſous le *poil gris*, le *gris tiſonné* ou *charbonné*, qui eſt celui qui a des marques toutes noires, éparſes çà & là ſur le *poil blanc*, larges comme la main, ou environ. Le *gris pommelé*, qui eſt un *gris* très-commun; le *gris argenté*, qui eſt un *gris* vif & beau; le *gris ſale*, qui eſt un *poil gris*, mêlé, preſque tout noir; c'eſt un *poil* aſſez beau, quand les crins ſont blancs; *gris brun*, c'eſt le même; *gris rouge*, c'eſt celui qui eſt mêlé de bai avec du noir; ce *poil* eſt très-eſtimé. Parmi les *chevaux pies*, il y en a de *noirs*, de *bais* & d'*alezans*. On les appelle ainſi, par la reſſemblance qu'on y trouve avec le plumage des *pies*. Le *poil rouhan* eſt un bon *poil*. Il y a le *rouhan vineux* qui a la couleur approchante de celle du vin, le *rhouan camillé de maure*, qui eſt celui qui a la tête & les extrémités noires. Le *poil d'étourneau* approche du gris brun ou du noir, hors des *poils* blanc qui ſont parſemés dru, & même par le corps du cheval. Le cheval *auber* approche de la couleur des fleurs du pêcher: on appelle auſſi ce *poil*, *fleur de pêcher*, ou *mille-fleurs*; ces *poils* ſont beaux. Le *poil alezan* eſt un *bai* tirant ſur le *roux*; la différence des *poils alezans* ſe tire particuliérement des crins & de la queue. Il y a l'*alezan poil de vache*, l'*alezan clair*, l'*alezan ordinaire*, qui n'eſt ni brun, ni clair; l'*alezan brûlé*, qui eſt un *alezan fort brun*: il doit avoir les extrémités & les crins noirs; ce *poil* eſt fort eſtimé. Preſque tous les *alezans*, ſi on en excepte ceux qui ont les flancs lavés, & les extrémités blanches, ont l'éperon fin. Il y a des *poils mêlés*, comme le *rubican*, qui eſt lorſqu'un *cheval noir*, ou *alezan*, a du *poil blanc*, ſemé çà & là ſur-tout aux flancs. Le *poil de ſouris* s'entend aſſez de lui même. Il y en a avec la *raie rouge ſur le dos*; d'autres ont les *jambes & les jarrets rayés*, les *crins* & la *queue noirs*, d'autres non. Il y a auſſi le *poil louvet*, ou *poil de loup*; il eſt *clair* aux uns, brun aux autres: s'ils ſont *clairs*, ils s'appellent des *iſabelles*; ils ont preſque toujours la *raie* au long du dos. Les *chevaux tigres* ſont les *tiſonnés*, ſi on en excepte les taches qui ſont moins larges. Il y a encore les *chevaux porcelaines*, ainſi appellés, parce qu'ils ont le corps blanc, parſemé de taches

bizarres, comme on voit à la porcelaine. Ces sortes de *poils* sont rares, & d'un mêlange de plusieurs *poils*; il s'en trouve de plusieurs façons.

POIL NOIR, espèce d'ardoise.

POIL ROUX, autre espèce d'ardoise. Voyez *Ardoise*.

POINÇON, morceau de fer acéré sur un des bouts duquel sont gravées en creux, ou en relief, des marques ou lettres, & dont on se sert pour faire des empreintes sur quelque métal ou autres matieres. Nombre d'ouvriers sont tenus, par leurs réglemens, d'avoir chacun un *poinçon* particulier, & d'en marquer les ouvrages qui sortent de leurs mains. Tels sont les orfévres, jouailliers, taillandier, couteliers, tablettiers, balanciers, potiers d'étain, &c. Les orfévres, entre tous, sont ceux qui peuvent le moins s'en exempter, la matiere sur laquelle ils travaillent étant assez précieuse, pour qu'en cas de faux on puisse découvrir celui qui s'en est rendn coupable. Outre le *poinçon* du maître orfévre, les ouvrages d'or & d'argent doivent encore être marqués de deux autres *poinçons*, sçavoir de celui qu'on appelle *la marque de l'or & de l'argent*, & qui est un droit établi par Louis XIV, en 1673, & celui qui marque le lieu de la fabrique, & en quelque sorte le titre de la matiere; car l'argenterie au *poinçon* de Paris, est évaluée bien audessus de celle des pays étrangers. Celle d'Allemagne, sur-tout, lui est extrêmement inférieure. Les fabriquans d'étoffes, soit en laine, soit en soie ou autre matiere, ceux de bas de soie & de laine, les passementiers, les rubaniers ont aussi un *poinçon* particulier, avec lequel ils marquent les marchandises de leurs manufactures; la plûpart même y sont obligés par les statuts & les réglemens de leurs communautés. Les commis plombeurs des fermes ne doivent même apposer leur plomb, qu'aux marchandises munies de celui du fabriquant.

Les graveurs, sculpteurs, fondeurs, serruriers, & nombre d'autres ouvriers, donnent le nom de *poinçon* à plusieurs outils, dont ils se servent sur les différentes matieres qu'ils travaillent. Les relieurs de livres, papetiers, tapissiers, selliers, bourreliers, couturieres, &c. ont un petit outil de fer, emmanché de bois, qu'ils appellent *poinçon*, dont ils se servent pour percer des trous dans les différentes matieres, comme cuirs, étoffes & cartons, qu'ils emploient dans leurs ouvrages. Les chauderonniers ont des *poinçons* de plusieurs sortes, particuliérement de ronds & de quarrés. Ils s'en servent pour faire des ouvrages de chauderonnerie, où ils emploient des clous de cuivre... Les layetiers, les vaniers ont des outils pour leurs ouvrages, qu'ils appellent *poinçons*; & enfin les couteliers font des petits *poinçons* d'acier poli, percés par le bout, en forme d'aiguille, qu'ils mettent souvent dans un même étui, avec un paire de ciseaux.

POINÇON, est, en quelques lieux de France, particuliérement à Nantes, & en Touraine, une des mesures pour les liquides. Le *poinçon* en Touraine & dans le Blaisois, est la moitié d'un tonneau d'Orléans & d'Anjou. A Paris, c'est la même chose que la demi-queue. A Rouen, il contient treize boisseaux. Voy. *Mesure*.

POINÇON, *en terme de sucrerie*, est un fer ou un bâton, long d'un pied, avec lequel on perce la tête des formes à sucre, pour les faire purger. Voyez *Sucre*.

POINDRE-EPINGLE, c'est *en terme d'épinglier*, la passer sur la meule, & ensuite sur le polissoir.

POINT, *en terme de manufacture de dentelle*, se dit de toutes sortes de dentelles & passemens de fil, faits à l'aiguille, comme *point de France*, *point de Venise*, &c. Il s'entend aussi quelquefois des ouvrages faits au fuseau, tels que les *points* d'Angleterre, de Malines, du Havre, d'Alençon, d'Aurillac, &c. Mais, pour ces dernieres espèces, on leur donne plus souvent le nom de *dentelle.* Il y a en France plusieurs manufactures de *points.* Avant 1665, on n'y connoissoit que les *points* de Venise & de Genes; & l'ardeur avec laquelle on les recherchoit, faisoit sortir des sommes immenses du royaume. M. Colbert crut ne pouvoir mieux remédier à cet inconvénient, qu'en établissant une manufacture de ces *points*; &, en conséquence, Louis XIV, par ses lettres-patentes du 15 Août 1665, accorda un privilege exclusif à quelques particuliers, pour dix années, & pour les animer, leur accorda, en forme de gratification, une somme de 36000 livres. Cette manufacture réussit au-delà de toute espérance, procura de grands bénéfices à ses entrepreneurs, & au royaume une nouvelle branche de commerce, qui, dans la suite, est parvenu à faire tomber, chez l'étranger, les *points* de Genes & de Venise, qui, jusqu'alors, n'avoient eu aucuns concurrens.

POINT, mesure géométrique, qui est la douzieme partie d'une ligne. Il en faut cent quarante-quatre pour le pouce.

POINTE, extrémité d'un corps aigu, propre à percer ou à couper quelque chose. Il y a plusieurs ouvriers & artisans qui donnent le nom de *pointes* à quelques-uns de leurs outils, mais bien différens les uns des autres, soit pour la forme, soit pour l'usage....... La *pointe* des relieurs de livres, qui leur sert à couper le carton de la couverture, d'une largeur & longueur convenables à la tranche, est de fer, avec un manche de dix-huit ou vingt pouces de long. Le bout de l'outil est coupé en chanfrain, & est fort tranchant...... La *pointe à tracer* des menuisiers de placage & de marqueterie, est une espèce de poinçon d'acier, avec un manche de bois, proportionné à sa petitesse........ La *pointe* des graveurs en taille-douce est un outil tout d'acier, de huit ou neuf pouces de long, tourné en spirale par le milieu, & terminé en deux pointes très-aiguës..... Les fourbisseurs nomment *pointe*, un morceau de fer de bon acier, de dix à onze pouces de long, de forme triangulaire, dont les angles, sont tranchans & se terminent en pointe, d'un côté, & de l'autre, en une queue, qui sert à le monter dans un manche de bois. Cet outil sert à percer & à ouvrir le pommeau, qui est la derniere piéce de la monture d'une épée...... Les ciseleurs appellent *pointes*, de petits ciseaux pointus, dont ils se servent pour achever & rechercher les figures, & leur donner plus de relief.... Les graveurs à l'eau-forte se servent aussi de *pointes* pour leur gravure. Ce ne sont que des aiguilles de différentes grosseurs, ajustées & emmenchées dans de petits manches de buis. C'est avec ces *pointes* qu'ils tracent, qu'ils dessinent & qu'ils achevent tout leur ouvrage sur le vernis...... La *pointe* des sculpteurs en marbre & des tailleurs de pierre, est une espèce de ciseau de fer accéré, aigu par un bout, avec une tête de l'autre. Ils servent, les uns pour ébaucher leur ouvrage, ce qu'on appelle *approcher à la pointe*, les autres, pour percer des trous, &

travailler dans les endroits étroits & profonds, où les ciseaux quarrés ne pourroient approcher. Les sculpteurs nomment *pointe double* ou *dent de chien*, un ciseau quarré, partagé en deux par le bas, en forme de dents. Ils s'en servent, après avoir approché à la *pointe*....... La *pointe* des vitriers est d'acier, longue de huit à neuf pouces, terminée des deux bouts par un petit triangle très-aigu & très-acéré. Ils s'en servent pour percer des piéces de verre en rond, & même quelquefois pour les découper en diverses figures...... Les *pointes* des lapidaires sont de petits morceaux ou piéces de fer, qu'ils rapportent sur leur tour, & au bout desquels ils enchassent une pointe de diamant. Elles servent à percer les pierres précieuses......... Les *pointes* des tourneurs sont deux piéces de fer pointues par un bout, qui s'entaillent dans les poupées de leur tour. Elles forment à-peu-près la figure d'un Z, dont la ligne du milieu seroit perpendiculaire, & non diagonale....... La *pointe* des imprimeurs est un petit poinçon avec lequel ils déplacent, dans les formes d'imprimerie, les lettres qu'il y faut changer, sur l'épreuve corrigée....... Les perruquiers appellent *pointe de cheveux* cette extrémité par où l'on commence à tourner la boule pour friser.

POINTER. *Un oiseau qui pointe*, c'est, *en fauconnerie*, un oiseau qui va d'un vol rapide, soit en s'abaissant, soit en s'élevant. On dit aussi *voler en pointe*.

POINTU. Les chapeliers nomment ainsi quatre petits morceaux d'étoffes plus fines que celles du fond du chapeau, qu'ils couchent sur les capades, ce qui s'appelle *faire le dorage*.

POIRE, fruit rond & charnu, beaucoup plus menu vers la queue, qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donne comme une figure pyramidale. Les *poires* renferment, ainsi que les pommes, cinq loges remplies de petits pépins moëleux, mais plus bruns, & la plûpart noirs. Ces fruits, qui sont d'une grosseur à-peu-près semblable à celle des pommes, & aussi variée, ne se divise pas en moins d'espéces, soit pour la grosseur, qui, dans quelques-unes passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espéces, aussi bien que celles des pommes, viennent la plûpart des différentes greffes. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier: ce détail meneroit trop loin, & l'on a parlé des principales à leurs articles. Voici la liste des meilleures, suivant les saisons où on les mange.

En Juillet, on a le petit muscat, ou sept-en-gueule; la cuisse-madame, le gros muscat, la madeleine, le blanquet, petit & gros; le bourdon musqué, l'amiré-joannet, le hâtiveau, la huprême, la poire à la reine, ou poire d'ambre.

En Août, on a le rousselet hâtif, la valée, le petit rousselet, la bergamotte d'été, le chevrillon, la robine ou muscat d'Août, ou la rougeville; la poire d'Espagne, la poire à deux têtes, le friolet ou cassolette; le bon chrétien musqué, ou la poire sans peau; la jargonnelle, l'ognoner, gros & petit; l'ambrille d'été ou crapaudine; le coule-soif, ou franc-réal d'été; le rousselet de Reims, la poire d'orange, le franc-sureau, le musc d'été.

En Septembre, on a le bon chrétien d'été, le beurré rouge, le salviati, la poire d'Angleterre, la verte-longue ou mouille-bouche d'automne; la verte-longue suisse, le beurré gris, le beurré blanc, le

doyenné, ou S. Michel, le parfum d'Août, le caillot rosat, la poire tulipée, ou la bigarade.

En Octobre, le messire-jean, le blanc & le doré ; la bergamotte suisse, l'amadotte, la verte-longue, la poire de vigne, la bergamotte musquée, ou poire du colombier ou de Sicile, ou petit muscat d'automne ; le sucré verd, la belle & bonne, le petit oing, la bellissime d'automne, la bergamotte commune, le besideri, la poire de l'Ansec, ou la dauphine.

En Novembre, on a la virgouleuse, la louise bonne, le besiquassoi, la bergamotte, la crosanne, l'ambrette, le parfum d'hiver, la poire de Marne, la marquise, le citron musqué, le bon chrétien d'Espagne, la poire d'épine, la jalousie, la rousseline.

En Décembre, on a l'eschasserie, le franc-réal, la poire de satin, le S. Germain, le Colmart, le petit cerreau, la merveille d'hiver.

En Janvier, le bon chrétien d'hiver, la poire de livre ou rateau gris ; le gros beurré blanc d'hiver, la pastorale, l'orange d'hiver, la bergamotte-bugi, ou la poire Nicole, la bergamotte de Hollande.

En Février & Mars, on a le S. Lesin, la bellissime d'hiver, la poire de S. Martial, ou l'angelique ; la double fleur, la bonne du Soulers, la bergamotte de Pâques, le bisi de Chaumontel & Font-Arabie.

Les *poires* les plus usitées en carême, sont le *rousselet d'hiver* la *madeleine*, le *cerreau musqué d'hiver*, la *bergamotte de Pâques*, le *bon chrétien tardif*, le *gros beurré d'hiver*, la *poire de fer* ou *d'hiver*, le *cadillau*, la *carmelise musquée*. Toutes ces *poires*, dit M. *Andry*, sont saines, pourvu qu'on n'en mange pas trop. Le *rousselet* est un peu sec ; le *cerreau* a plus d'eau, aussi-bien que la *bergamotte de Pâques*, qui est d'une aussi bonne eau que celle d'automne. Le *beurré* d'hiver a la chair fondante, & elle se digere assez aisément. La *poire de fer* ou *d'hiver* est astringente, & n'est bonne que cuite.

Les *poires* sont plus amies de l'estomac que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins. Cette qualité est cause qu'elles valent mieux après le repas, que devant. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne resserrent trop. On fait cuire les *poires* de plusieurs manieres, ainsi que les pommes. Elles ont moins besoin de sucre, parce que, par elles-mêmes, elles sont d'un goût assez sucré & vineux. On trouve, dans le centre des *poires*, une partie remarquable, qu'on nomme *la carriere*. C'est un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns, moins durs que les autres, se répandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers font croire au vulgaire que les *poires* engendrent la gravelle. C'est une erreur : les choses pierreuses sont au contraire, plus propres à guérir cette maladie, qu'à la produire, comme il est aisé d'en juger par les remedes que les médecins conseillent contre ce mal, comme les yeux d'écrevisses, la coquille d'œufs, le millium, l'alis, les noyaux de nesle, &c.

Il y a divers moyens de conserver les *poires* & les *pommes*. Un des meilleurs, pourvu qu'elles soient cueillies dans les tems convenables, c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix, & puis de les suspendre. Comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'est aussi par cette voie que leur substance, quand ils sont une fois cueillis, se dissipe le plus. Le pédicule de la *poire*, aussi-bien que de la pomme, se partage en

plusieurs fibres, qui portent la nourriture au fruit & aux pepins, quand le fruit est sur l'arbre, & qui, lorsqu'il n'y tient plus, le laisse échapper insensiblement. C'est pourquoi on ne sçaurait apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre. Il faudroit même, pour bien conserver un fruit, le cueillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageoit pas l'arbre, & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

La *poire* est moins sujette à geler que la *pomme*; mais, quand elle est gelée, il ne faut point l'approcher du feu : elle perdroit toute sa saveur, & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide, & l'y laisser quelque tems : il se fait alors, autour de ce fruit, une croûte de glace, qui se fondant ensuite, peu-à-peu, laisse la *poire* aussi bonne & aussi entiere qu'elle étoit, avant d'être gelée. Voyez *Pomme* .... Les meilleures *poires* sont celles qui sont douces, bien mûres, bien nourries, & qui ne sont ni âpres, ni styptiques. L'usage des *poires* est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âges & de tempéramens, pourvu que l'on en use modérément.

Les *poires* dont on se sert communément pour les compotes, sont les blanquettes, le rousselet, les muscades & les sept-en-gueule. On les pique, à la tête, d'un clou de girofle, qui pénetre jusqu'au cœur : cela en releve le goût. Il y en a qui font clarifier le sucre, avant de mettre le fruit dedans. Si les *poires* sont cuites, avant que le syrop soit fait, on les tire, & l'on fait prendre au fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis on le dresse.

POIRE, nom qu'on donne au fourniment propre à mettre la poudre. Elle est faite de carton, couverte d'un cuir mince, & a la forme d'une poire. Les marchands, merciers en font le négoce. La plus grande quantité vient de Rouen Cet article est du nombre des marchandises dont la sortie du royaume est défendue, comme faisant partie des armemens.

POIRÉ, boisson faite avec des poires écrasées, dont la qualité n'approche pas de celle du cidre. Cette liqueur approche beaucoup, en couleur & en goût, du vin blanc. On emploie, pour le faire de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Le *poiré* fortifie l'estomac par une légere astriction ; & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digérer, se trouvent mieux de l'usage du *poiré*, que de celui du cidre. Le *poiré* fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux ou trois ans. Il est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU, ou PORREAU, plante potagère, dont il y a deux espèces, le *long* & le *court*, qui ne diffèrent que par leur longueur. Les feuilles sont longues & larges, plates ou pliées en gouttiere, d'un verd pâle, & d'un goût semblable à celui de l'oignon. Il s'éleve d'entr'elles une tige de quatre ou cinq pieds, grosse comme le doigt, ferme, solide, portant en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches, tirant sur le purpurin, composées chacune de six feuilles disposées en maniere de cloche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits presque ronds, relevés de trois coins arrondis, & divisés en trois loges remplies de quelques semences un peu longues. Sa racine est longue, cylindrique, composée de tuniques blanches, qui s'emboëtent les unes dans les autres,

garnies en dessous de plusieurs fibres.

Le *poireau long* fournit davantage, par sa longueur, que le petit, & c'est le plus cultivé; mais le *court* résiste mieux aux gelées. Il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Ainsi on doit avoir du *long* jusqu'aux gelées, & du *court* pendant l'hiver. On emploie cette plante dans les soupes, dans les purées de pois, & dans les étuvées. Elle a de grandes propriétés en médecine. Le *poireau* est apéritif, résolutif & béchique. C'est un des plus souverains remedes dans la pleurésie. Il est propre pour exciter le crachat, pour guérir la brûlure, & pour aider à la suppuration. Le *poireau* se digère un peu difficilement, & excite quelquefois des vents, à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi on le fait toujours bien cuire, avant de le manger, afin d'atténuer par la coction, ce mauvais suc. Le *poireau* convient dans les tems froids, aux vieillards, aux phlégmatiques, & à ceux qui ont des humeurs grossieres & peu en mouvement. Les *poireaux* se sement à la fin de Février, ou au commencement de Mars, en terre bien préparée, sur planche & a plein champ. On les laisse croître ainsi, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés. Cela se fait sur planches, & sur des alignemens tirés au cordeau, éloignés chacun de quatre pouces. C'est à cette distance qu'on doit planter les *poireaux*. Tout le soin qu'ils exigent, quand ils sont plantés, est de les serfouir de tems en tems, & de les arroser pendant les plus grandes sécheresses. On en conserve pour l'hiver, dans la serre, ou bien on les arrache de leurs planches pour les replanter tout proche les uns des autres en pépinieres, & on les couvre de grand fumier sec. La graine de *poireaux* se recueille au mois d'Août de ceux qu'on replante au mois de Mars, & qu'on a conservés pour l'hiver.

POIRÉE, autre plante potagere, qui a les feuilles fort larges, une grande côte au milieu, dont on fait des cardes, préférées par plusieurs, aux cardes d'artichauts. On l'appelle aussi *bette*. Il y en a deux espéces, la blanche & la rouge. Voyez *Bette*.

POIRIER, arbre qui porte les poires. Son bois reçoit un beau poli, & on en fait des buffets, qu'on noircit comme de l'ébene. Il y a deux sortes de *poiriers*, l'un cultivé, & l'autre sauvage. Le *poirier sauvage* est plus petit que le cultivé; ses rameaux sont garnis d'épines dures & piquantes. Le *poirier* se met en buisson, en espalier, & en plein vent. Il y a aussi des demi-tiges qu'on met contre un mur. Le *poirier* se greffe sur franc ou sur coignassier, ou sur sauvageon de bois. Il s'écussonne sur les deux premiers sujets, après la S. Jean, pour en faire des arbres nains; & sur le dernier on le greffe en fente, pour en avoir en plein vent ou à haute tige. La culture des *poiriers* est la même que celle des pommiers; ils se multiplient de même. Voyez *Pommier*.

Bradeley, auteur estimable, cité plusieurs fois dans cet ouvrage, & bon à consulter, tant sur la culture des arbres fruitiers, que sur celle des autres plantes, dit qu'il faut greffer les *poiriers* au mois de Mars, ou les enter en *écusson*, au mois de Juin. Pour cet effet, il faut se servir de deux sortes d'arbres différens, sçavoir des sauvageons, ou des arbres venus de pépins; & souvent ceux que l'on tire de la racine des vieux arbres, & que l'on plante dans les pépinieres, sont propres pour les *poi-*

riers à plein vent, parce qu'ils pouſſent en avant la greffe & le bourgeon, & ont de la diſpoſition à devenir de grands arbres; mais les coignaſſiers valent beaucoup mieux, pour former des *poiriers nains*, & pour garnir des murailles & des eſpaliers bas, parce qu'ils empêchent la greffe ou le bourgeon de pouſſer beaucoup, & qu'ils donnent du fruit promtement, & aſſez près de terre. Le terrrein où le *poirier* ſe plaît ſur-tout, eſt une terre humide, approchante de l'argille. Il ne ſe plaît pas, ainſi que le *pommier*, dans ce que nous appellons *terre fertile*. Quand quelques arbres de cette eſpéce ſemblent vouloir languir, il faut les rétablir, en mettant à leurs racines de la charogne, ou du ſang de quelque animal. L'un & l'autre produiſent un effet ſurprenant ſur les arbres fruitiers de toutes les eſpéces. Il en ſeroit peut-être de même de tous les végétables. On a éprouvé que des copeaux de corne, des morceaux de cuir, la laine, les entrailles d'oiſeaux ou d'animaux, mis aux pieds des racines des plantes, y font un fort bon effet. Les animaux & les végétaux ſemblent avoir été faits pour l'entretien & la ſubſiſtance les uns des autres. Les plantes nourriſſent les animaux vivans, & les animaux morts nourriſſent les plantes.

Les *poiriers*, dans la taille, dont la méthode eſt la même que celle des *pommiers*, n'aiment point à ſentir la ſerpette, ſur-tout ceux qu'on a greffés ſur coignaſſiers. Lorſqu'on en coupe quelque groſſe branche, ſi cela eſt abſolument néceſſaire, il faut auſſi-tôt après l'amputation, enduire la coupe avec une compoſition de goudron de réſine & de poix, pour empêcher les maladies que la bleſſure pourroit cauſer, ſans cette précaution, aux arbres. Les eſpaliers deſtinés pour les *poiriers* & les *pommiers*, doivent avoir environ ſix pieds de haut, afin qu'il y ait aſſez d'eſpace pour étaler les branches à fruit. Les *poiriers* d'été, c'eſt-à-dire, ceux dont les fruits mûriſſent pendant cette ſaiſon, ſont les plus propres pour les eſpaliers, parce que leur fruit croît aſſez ordinairement près de la racine; ce qui arrive rarement, & preſque jamais, aux fruits d'hiver. Ainſi il ne ſeroit pas à propos de planter le bon chrétien d'hiver ou autres eſpéces dures, en paliſſades, à moins qu'elles n'euſſent environ dix ou douze pied de haut.

Finiſſons cet article par un fait arrivé, & rapporté par *Bradeley*. Un de ſes amis, dit-il, obligé d'aller demeurer à une autre maiſon de campagne, diſtante environ d'un mille de celle qu'il habitait, voulut eſſayer d'emporter avec lui ſes arbres fruitiers, comme *poiriers*, *pommiers*, &c. Pour cet effet, il fit faire, au mois de Novembre, des tranchées autour de leurs racines, & dans ſon nouveau jardin, des trous aſſez grands, pour y recevoir chaque arbre qu'il y vouloit tranſporter, avec la motte de terre. Auſſi-tôt que les gelées commencèrent à étre aſſez fortes pour ſon deſſein, & qu'ils eurent durci la terre autour des racines, il fit lever les arbres avec des leviers, ſans en rompre la motte, & les fit conduire, ſur des traînaux, à l'endroit de ſon nouveau jardin qui leur étoit deſtiné, où il les laiſſa dans l'état qu'ils avoient été apportés; ſans mettre de nouvelle terre autour des racines, juſqu'au dégel; pour lors, il termina ſon ouvrage par faire remplir les troux de nouvelles terres, qu'il y affaiſſa beaucoup. Un mois aprés les avoir ainſi plantés, il fit rogner prudemment

un bon tiers de leurs branches, pour décharger les arbres, à-peu-près à proportion de la quantité de racines qu'ils avoient perdues; & l'été suivant, il en recueillit passablement du fruit.

Voilà jusqu'où les Anglois poussent l'industrie du jardinage; mais de pareilles épreuves ne nous sont pas inconnues; cependant ce n'est qu'aux Anglois à faire, quand il leur plaît, de leurs arbres fruitiers, destinés à rester en place, des *arbres*, pour ainsi dire, *ambulans*.

POIS, sorte de légume qui pousse des tiges longues, creuses, fragiles, qui tombent sur terre, si on ne les soutient par des échalas. Elles sont accompagnées de feuilles oblongues. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, marquées d'une tache purpurine. Il leur succede des gousses longues, cylindriques, composées de deux cosses, qui renferment quelques semences, presque rondes, vertes; mais en se séchant, elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres. Ses racines sont petites. Il y a des *pois* de plusieurs espèces, qui se réduisent à trois principales. Les premiers sont de couleur verte, au commencement; & en se séchant, ils deviennent anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ils succedent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine, & sont renfermés dans de longues gousses..... Les seconds sont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naissent dans de grandes gousses succulentes........ Les troisiemes sont blancs, petits, & renfermés dans de petites gousses. Les *pois* de la premiere & de la seconde espèce viennent dans les champs, & ceux de la troisieme ne se cultivent que dans les jardins.

Les *pois* demandent une terre grasse & un peu séche. On ne peut la labourer qu'une fois; mais il est bon qu'elle ait été amendée de bon fumier de mouton, de vache & de cochon, consommés ensemble. On y séme les *pois* vers les 8 ou 10 Mars. Les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foisonner beaucoup, principalement lorsqu'ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs. Le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein soleil. On les fait tremper pendant vingt-quatre heures, avant de les semer, pour qu'ils germent plus vîte; & il faut les semer à claire voie, c'est-à-dire, en mettre peu, & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent plus qu'aucune autre légume. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer, lorsqu'ils commencent à s'élever de terre, afin que, s'attachant aux différentes branches des rames, ils s'étendent & mûrissent davantage; mais cela ne se pratique guères, quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs *pois*, sement de l'avoine parmi. Elle les soutient dans les commencemens, & leur aide à monter. On les cueille, à mesure qu'ils mûrissent; & quand le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger de cueillir ceux qui sont mûrs; autrement ils se desséche-roient trop, & il s'en perdroit une partie. Les *pois* sont fort sujets aux vers, c'est pourquoi bien des gens en sement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux *pois*; mais ceux qui en sont attaqués, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimés les meilleurs pour la semaille. Dans les petits jardins, on se contente de semer des *pois*

hâtifs. Dans les grands jardins, on en ſeme des quarrés entiers, pour fournir toute l'année aux beſoins des cuiſines.

Outre ces trois eſpèces de *pois*, dont on vient de parler, il y a le *pois Baron*, le *pois Dominé*, & le *pois Michaux*, trois eſpèces ainſi nommées, du nom des payſans qui les ont découvertes de nos jours, qui ſont les plus hâtives, & auxquelles ſuccedent le *pois lorrain* & le *pois ſuiſſe*. Qu'on ouvre l'*Ecole du potager*, on y trouvera encore huit autres eſpèces de *pois*, ſçavoir, la *commune*, le *pois normand*, le *quarré blanc* & le *verd*; le *cul noir*, le *pois verd d'Angleterre*, la *longue coſſe*, & le *pois ſans parchemin*. Donnons une notice de ces différentes eſpèces ou plutôt variétés de *pois*.

Le *pois Baron* a le grain petit: il eſt ſans ſucre & ſans fineſſe, & a perdu beaucoup de ſon mérite, depuis la découverte du *pois Michaux* & du *pois Dominé*. Il ſe ſeme en tout tems, & plus clair après l'hiver ..... Le *poix Michaux* eſt le premier qui paroît, & qu'on achete ſi cher le litron. Il eſt gros, fort tendre, & ſucré, quand il eſt mangé en verd. Il n'eſt pas d'un bon rapport. Il ſe ſeme à la mi-Novembre, dans les terres franches, & au commencement de Décembre, dans les terres légeres, & un peu épais, parce que l'hiver en fait toujours périr. La culture de ce *pois* demande de grandes attentions. On le doit ſemer aux côtières du midi & du levant, à portée de profiter des rayons du ſoleil, & à l'abri du mauvais vent ...... Le *poix Dominé* ſuccede au *pois Michaux*, & eſt d'un meilleur rapport. Le grain en eſt blanc, rond, d'une bonne groſſeur. On le ſeme en tout tems. Le printems eſt la ſaiſon la plus favorable .... Le *pois lorrain* ſuccede aux précédens. Il eſt gros & ſucré, & réuſſit dans le printems & les autres ſaiſons. La nielle s'y attache, & la fleur périt ...... Le *pois ſuiſſe*, ou la *groſſe coſſe hâtive*, réſiſte au mauvais tems. On le ſeme dans les Avents. Il s'éleve également dans les jardins & dans les campagnes. Sa forme eſt ronde & unie; ſa couleur, d'un petit jaune verdâtre, & il eſt d'une bonne groſſeur. Son grain eſt fort tendre en verd; & en ſec, on n'en fait point d'uſage .... Le *pois commun* eſt auſſi hâtif que le précédent, & d'un même rapport. Il demande auſſi une bonne terre ..... Le *pois normand* eſt quarré, d'un verd blanchâtre, & fort gros, tendre & moëlleux: il eſt bon en verd & en ſec, & rend plus en purée qu'aucune autre eſpèce. On le ſeme, depuis la fin de Mars, juſqu'à la S. Jean... Le *quarré blanc* vient après le *pois commun*. Il eſt le plus tendre, le plus moëlleux, le mieux nourri & le plus gros de tous les *pois*. Sa couleur eſt blanche; ſa forme plus quarrée que longue. Il s'éleve fort haut, mais ne fournit pas beaucoup. On n'en laiſſe ſécher que pour la ſemence. On le ſeme à la fin de Mars, & il eſt bon en Juillet. Le *quarré rond* diffère du *quarré blanc*, par ſa figure extérieure, qui eſt verte. S'il n'eſt pas ſi délicat, ni ſi moëlleux en verd, il eſt en récompenſe fort utile en ſec pour les purées. Il ſe ſeme, dans le même tems que le *cul noir* dont on va parler, dans une terre un peu uſée..... Le *cul noir* eſt de deux eſpèces, l'un rond, & l'autre quarré. Tous deux ont le germe noir, d'où ils tirent leur nom. Le quarré eſt le plus eſtimé, c'eſt celui qui ſert, pendant le carême, pour les purées. On commence à ſemer le *cul noir*, à la fin d'Avril, juſqu'au commencement de Juin,

plûtôt ou plus tard ; les brouillards s'y attachent & le font nieller ... Le *pois verd d'Angleterre* n'eſt pas encore bien connu; l'auteur de *l'Ecole du potager* en a ſemé en trois ou quatre faiſons : il a toujours bien réuſſi : ce pourroit bien être auſſi le *hot-ſpurs* de Bradeley, dont on parlera plus bas. .... La *longue coſſe* eſt un *pois* de forme ronde, blanc, uni & clair, d'une groſſeur médiocre. Il fruite beaucoup & promptement ; c'eſt, de toutes les eſpéces, celui qui rend le plus, & qui réuſſit mieux pour l'arrière-faiſon. Il ne nielle, ni ne ſe boucle. On en ſeme depuis la mi-Avril, juſqu'au commencement de Juillet..... Le *pois ſans parchemin*, appellé, dans quelques provinces, le *pois gourmand*, n'eſt preſque pas connu à Paris : il ſe mange avec ſa coſſe, comme les haricots verds ; ſon goût eſt ſucré & fin. Il ſe ſeme dans le commencement du printems.

Il y a encore des *pois à fleurs blanches* qui s'élevent de cinq à ſix pieds ; des *poids à fleurs rouges*, qui s'élevent à ſept à huit pieds ; des *pois* à *fleurs bleues*, qui s'élevent de même ; des *pois à fleurs blanches*, qui ne s'élévent qu'à trois ou quatre pieds ; des *pois nains*, ſans parchemin, qui forment une petite touffe arrondie & baſſe ; le *charantonneau* ; le *petit pois nain à bouquet*, le *grand pois à bouquet*, le *pois à couronne*, le *pois cornu*, le *pois gris*, le *groſſet*, & autres *pois* dégénérés & de rebut. On cultive dans les provinces voiſines du Rhône, une eſpéce de *pois* bonne & hâtive, appellée *quarantain*... Le *pois chiche* a le premier rang parmi les *pois de fantaiſie*. Il eſt fort eſtimé en Languedoc & en Italie ; & on n'en fait pas de cas à Paris où il vient cependant auſſi bien & auſſi bon que dans les pays chauds. Il y en a de deux eſpéces ; l'une blanche & groſſe, à fleur blanche ; l'autre rougeâtre & plus petite, à fleur rouge, c'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges velues, dures & rameuſes. Ses feuilles ſont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire ſur une côte. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches, ou d'un rouge qui tire ſur le purpurin. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccéde des gouſſes courtes qui reſſemblent à des veſſies, & qui contiennent quelques *pois* gros comme les *pois* communs, ayant, en quelque maniere la forme de la tête du bélier. La couleur de ces *pois* eſt blanche ou rouge ou noire ; l'eſpéce rougeâtre eſt excellente pour la pharmacie ; ils ſont apéritifs, propres pour le calcul & pour la jauniſſe. Ces *pois chiches* ſe ſement en Mars & en Avril..... Les *pois de tous les mois* ſont auſſi des *pois* de fantaiſie, qui n'ont de mérite que de fleurir quatre ou cinq mois de ſuite, & de donner un fruit en même tems.... Le *pois lupin* eſt un autre *pois* de fantaiſie, qu'on ne cultive que pour la médecine. Voyez *Lupin*.

Les *hot-ſpurs* qu'on ſeme en hiver, les *nains*, les *pois de roncereau* qu'on ſeme au printems ; voilà les trois eſpéces, dit *Bradeley*, qu'on doit connoître en Angleterre, & qui peuvent ſuffire, dit-il, dans tous les jardins, ſans s'embarraſſer de cinquante autres eſpéces qui approchent ſi fort de celles-ci, qu'on ne peut preſque y remarquer de différence que dans leurs noms. Il y en a qui prennent plaiſir à donner aux plantes, des noms ſinguliers, & qui ſe font un point capital de multiplier les eſpéces ſans aucune raiſon, comme ſi un fruit devoit en être meilleur, pour avoir un nom extraordinaire, ou que les ouvrages de la nature ne fuſſent pas déja aſſez nombreux pour exercer

notre contemplation ; c'est *Bradeley* qui parle ainsi, & il a raison. L'Auteur de l'*Ecole du potager* n'est point l'inventeur des noms des différentes espèces de *pois*, dont il a fait mention ; mais il a dû reconnoître que la différence est si petite entre plusieurs, que ce n'étoit pas la peine de leur donner des noms particuliers qui les distinguent.

Un Jardinier, qui a suffisamment du terrein, doit semer, tous les ans, des *pois* à plusieurs reprises, de maniere à en fournir la table pendant un été. Il faut, au mois de Novembre & de Décembre, semer la premiere recolte. Plûtôt, les plantes risqueroient d'être endommagées par les gelées. Les *hot-spurs* sont les *pois* que les Anglois sement dans cette saison par touffes, à deux pieds de distance les uns des autres, & rangées par lignes, qui régnent du septentrion au midi. Quand ils ont poussé d'environ six pouces de hauteur, ils élevent la terre de quatre pouces de chaque côté des lignes, pour défendre les touffes des bouffées qu'accompagnent les vents d'Orient. En Février, ils sement une seconde récolte de *pois* ; une troisiéme, dans le mois de Mars : en Avril ils préparent la terre pour avoir des *pois nains*, sur-tout de l'espèce de la plus courte, qui vient rarement de plus d'un demi-pied de haut, & qui ne couvre pas plus de six ou sept pouces de terrein en quarré. Malgré la petitesse de cette plante, elle donne presqu'autant de *pois* que les plus grandes espéces, & leur goût le dispute à tous les autres. Les jardiniers Anglois sement ces *pois* à quatre ou cinq pouces de distance, & en lignes éloignées d'environ dix-huit pouces les unes des autres, quand ils les destinent pour l'usage de la table ; mais quand ils les plantent pour en avoir la graine, les lignes ne doivent pas être éloignées de plus d'un pied, parce qu'on n'a pas besoin de passer entre les rangées, jusqu'à ce que les *pois* soient assez mûrs pour être arrachés.

Toutes les sortes de *pois* sont en usage parmi les alimens, excepté les *pois chiches* qu'on n'emploie guères qu'en médecine. Plus ils sont petits & verds, & plus ils ont bon goût. On les sert, en cet état, sur les tables les meilleures & les plus délicates. On fait aussi secher les *pois* pour les conserver plus long tems ; mais ils n'ont plus, étant secs, le bon goût qu'ils avoient auparavant, parce qu'en séchant ils perdent, par la fermentation, quelques parties volatilles & exaltées, qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable. Les *pois*, selon *Lemery*, contiennnent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegmes. Ils adoucissent les acretés de la poitrine, appaisent la toux, fournissent une nourriture solide ; mais ils sont venteux & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle. Ils conviennent assez à tout le monde, sur-tout quand ils sont verds, pourvu qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossieres, ne s'accommodent pas bien de l'usage des *pois*. La purée épaisse qu'on tire des *pois*, est très-pesante sur l'estomac, parce qu'elle a laissé, dans la décoction, les sels qui rendent assez sain le bouillon clair de *pois*. Privée de ses sels, la purée n'est presque que de la terre. On mange les *pois* verds à la crême, au lard, &c. On en fait des potages.

POIS ETERNELS, ou PERPETUELS, selon *Chomel*, c'est une plante vivace, qui trouve sa place parmi les plus grandes. On la multiplie de graine que l'on seme au mois de Mars ; mais elle ne fleurit que la seconde année. Ses fleurs qui

ſont de la couleur des fleurs de pêcher, durent près de deux mois. Le docteur *Grevv* dit que les fleurs de cette plante, trempées quelque tems dans de l'eſprit-de-vin, produiſent une belle couleur bleue, liquide, égale à l'outremer. La plante ſouffre difficilement d'être tranſplantée, à moins qu'on ne prenne bien des précautions pour la mettre en terre ſur le champ. La ſaiſon la plus commode pour cela eſt le mois de Mars. Comme ſa racine reſſemble à celle des carottes, elle ſe plaît dans un terrein ſablonneux, & doit être plantée auprès d'un arbre ou de quelque haie, pour lui ſervir de ſoutien. Elle croît de la hauteur de huit pieds, pourvu qu'elle ſoit attachée à une rame.

POIS ORILÉS, plante annuelle, dit *Bradeley*, dont la graine ſe ſeme par rangées en bordures. Ils portent, à ſix pouces de hauteur, de belles fleurs cramoiſies en Mai & Juin.

POISON, ſe dit des qualités malignes qui ſe rencontrent dans les végetaux & les minéraux, & qui, par leurs qualités corroſives, ou par leur grand froid, empoiſonnent ou donnent la mort. Tels ſont l'arſenic, le ſublimé, la céruſe; l'ellébore, &c.

POISSE, faſcine, ou petit fagot enduit & trempé de poix, dont on ſe ſert dans la défenſe des places de guerre.

POISSON, animal qui vit dans les eaux. Il y a des *poiſſons* de mer, tels que la baleine, la morue, le hareng, &c. Il y en a d'eau douce, tels que le brochet, la carpe, &c. Le *poiſſon* d'eau douce eſt ou de lac, ou d'étang ou de riviere. Le *poiſſon* d'étang ou de lac eſt mal-faiſant, parce qu'il ſe nourrit ordinairement d'une eau bourbeuſe, ou qui n'a pas de cours. Celui de riviere eſt fort ſain, pourvu qu'il ſoit de quelque riviere rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, &c. Ainſi le *poiſſon* de la Seine & de la Saone, vaut moins, parce que ces rivieres coulent très-lentement: on vante cependant beaucoup les carpes de le Saone & de la Seine, mais c'eſt parce qu'elles ſont graſſes & de bon goût; & on ne prend pas garde que cette graiſſe même doit les rendre moins ſaines, car il n'y a point de graiſſe plus ennemie de l'eſtomach, que celle du *poiſſon*. Les *poiſſons* qu'on prend dans les rivieres, au-deſſous des grandes villes: ſont toujours moins bons, à cauſe des immondices qui les y attirent, & dont ils ſe nourriſſent. Le *poiſſon de mer* eſt le meilleur de tous, parce que la ſalure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les *poiſſons de mer* les plus ſains, ſont les *ſaxatils*, c'eſt-à-dire, ceux qui ſe nourriſſent dans les lieux pleins de rochers. On eſtime enſuite ceux qui habitent le fond des mers, mais pour les *poiſſons* qui vivent ſur les bords, on leur donne, avec raiſon, le dernier rang, à cauſe que l'eau où ils ſont, eſt moins pure. Il y a des *poiſſons de mer* qui entrent dans les fleuves, & on remarque que lorſqu'ils ont habité l'eau douce quelque tems ils en ſont beaucoup plus agréables au goût, mais il n'eſt pas bien décidé qu'ils en ſoient plus ſains. Il y a de ſçavans médecins qui prétendent que le *poiſſon de mer* perd beaucoup de ſa bonne qualité dans l'eau douce. On dit, *jeune chair & vieux poiſſon*; la maxime n'eſt pas véritable. Le *vieux poiſſon* eſt pour l'ordinaire plus mollaſſe & plus coriace. On connaît le *vieux poiſſon* à la dureté & à la grandeur de l'écaille. Le *poiſſon mâle* eſt ordinairement préferé, à cauſe de ſes laitances, ſurtout parmi les *carpes*; mais pour ce qui eſt de la délicateſſe de la chair, les femelles valent mieux,

sur-tout parmi les anguilles.

Le *poiſſon* ſe mange, ou frit, ou rôti, ou bouilli. Le *poiſſon frit*, ſoit au beurre, ſoit à l'huile, eſt un peu difficile à digerer, à cauſe de la mauvaiſe qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu, qui les rend toujours âcres & brûlans. Le *poiſſon* rôti, ſoit ſur le gril, ſoit à la broche, n'eſt point ſujet à cet inconvénient, & il convient mieux à l'eſtomac. Le *poiſſon* bouilli, ſoit à l'étuvée, ſoit au court-bouillon ou d'autre maniere, eſt plus propre pour les ſantés délicates, pourvu que l'aſſaiſonnement n'y domine point trop. Le *poiſſon* eſt plus ſain bouilli dans le vin que dans l'eau. Le *poiſſon* étant aqueux, a beſoin, quand on le fait bouilir, d'être un peu corrigé par le vin. Le vin blanc y vaut beaucoup mieux que le rouge, premièrement, parce qu'il rend le *poiſſon* plus blanc & plus ferme, ſecondement, parce qu'il lui rend une qualité diurétique, dont l'effet n'eſt pas à mépriſer, principalement quand on a fait un long uſage du *poiſſon*.

On ſale certains *poiſſons*, pour les conſerver, ou on en fait ſécher à la fumée; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le *poiſſon fumé* ſur-tout eſt mal-faiſant, & en général, tout aliment qui a été long-tems expoſé à la fumée, contracte une qualité âcre, peu convenable à l'eſtomac, ce qui ne doit s'entendre cependant que des perſonnes délicates; car les corps robuſtes ayant les organes plus forts, bien loin de ſe ſentir incommodés de l'uſage des alimens ſalés ou fumés, y trouvent au contraire, de quoi réparer leurs forces, & conſerver leur ſanté, parce qu'il leur faut quelque choſe qui agiſſe rudement ſur les fibres trop maſſives de leur langue & de leur eſtomac, qui, ſans cela, demeureroient comme engourdis. Voilà pour le *poiſſon* en général. On trouvera, ſous les articles particuliers, les qualités qui conviennent à chaque eſpèce, avec les différentes manières de les apprêter.

Dans le commerce de *poiſſon de mer ſalé*, on en compte de ſix ſortes, ſçavoir, le ſaumon, la morue, le hareng, la ſardine, l'anchois & le maquereau. On appelle *poiſſon verd* celui qui vient d'être ſalé, & qui eſt encore tout humide; ainſi l'on dit *de la morue verte*. Le *poiſſon mariné* eſt du *poiſſon de mer* frais, qu'on a rôti ſur le gril, puis frit dans l'huile d'olive, & mis dans des barils, avec une ſauſſe compoſée de nouvelle huile d'olive & d'un peu de vinaigre, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de clous de girofle, & de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs *poiſſons marinés*, & dont il ſe fait quelque négoce, ſont le thon, l'eſturgeon, &c. Les *poiſſons ſecs* ſont des *poiſſons* qui ont été ſalés & deſſéchés, ſoit par l'ardeur du ſoleil, ſoit par le moyen du feu; tels ſont la morue, qu'on nomme *merluche* ou *merlu*, le ſtockfiſch, le hareng-ſor, & la ſardine ſorée. Les *poiſſons* qu'on appelle en France *poiſſons royaux*, ſont les Dauphins, les *eſturgeons*, les *ſaumons* & les *truites*. On les nomme ainſi, parce qu'ils appartiennent au roi, quand ils ſe trouvent échoués ſur les grèves de la mer. Les *poiſſons à lard* ſont les *baleines*, les *marſouins*, les *thons*, les *ſouffleurs* & les *veaux de mer*. Ils ſont partagés comme *épaves*, ainſi que les autres effets échoués. Les *poiſſons*, tant royaux qu'à lard, qu'on prend en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. Le *poiſſon marchand*, le *grand poiſſon*, le *poiſſon piné*, le *poiſſon gris*, le *poiſſon grand*,

petit & moyen marchand, sont les noms que les marchands donnent aux morues vertes & aux séches, suivant leur grandeur & qualité.

POISSON, petite mesure pour les liqueurs, qui ne contient que la moitié d'un demi-septier. On l'appelle aussi *roquille*.

POISSONNERIE, lieu & marché où l'on vend du poisson, soit de mer, soit d'eau douce, soit salé ou frais ou vivant. A Paris, il y a la halle à la marée, & la halle au poisson d'eau douce. Les *poissonnieres*, marchandes de poisson d'eau douces, l'étalent dans les halles & marchés, dans des baquets qu'elles ont devant elles, où le poisson vivant nage & se conserve dans l'eau dont ils sont remplis. Les *poissonnieres* de poisson de mer, qu'on appelle *marchandes de marées*, vendent le poisson de mer frais, & les marchandes de saline font commerce de poisson de mer salé.

POISSONNIERE, est un ustensile de cuisine, qui sert à cuire le poisson.

POITRAIL, partie du cheval, comprise entre les deux épaules, au-dessous de l'encolure. On l'appelle autrement *poitrine* .... *Poitrail* est aussi la partie du harnois du cheval, & se dit de la bande de cuir qui bat sur le *poitrail*, & qui empêche que la selle ne tombe en arriere.

POITRINE DE BŒUF. La *poitrine* & le *tendron de poitrine* sont les piéces les plus estimées en cuisine après la culotte, pour servir sur une table. Elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte .... La *poitrine de veau* s'accommode de différentes façons. En fricassée de poulet, on la coupe par morceaux, qu'on fait dégorger dans l'eau : on la fait blanchir, passer sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons : on y met une pincée de farine, & on mouille de bouillon. Quand elle est cuite & dégraissée, on lie de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait. On met un filet de verjus en servant. On sert aussi la *poitrine de veau* au petit lard, aux choux, coupée par morceaux, & blanchie, ainsi que les choux ; en fricandeau, au roux & marinée frite.

POITRINIERE, nom que les tissutiers-rubaniers donnent à la traverse de devant, sur laquelle ils s'appuient la poitrine. Ils nomment *rouleau de la poitriniere* un petit cylindre de bois, qui y est attaché avec des tenons, & sur lequel l'ouvrage passe, à mesure qu'il s'avance, avant que d'être roulé sur la grande ensuble.

POIVRE, fruit aromate, dont on se sert pour assaisonner les alimens. Il y en a plusieurs espéces. Les trois principales sont le *poivre noir*, le *poivre blanc*, le *poivre long*. Le *poivre noir* est le fruit d'une plante rempante & sarmenteuse comme le lierre, dont les feuilles sont grandes, larges & fibreuses, & qui croît aux Indes, à Java, à Malaca, à Sumatra, & dans tout le Malabar. Les grains du *poivre noir* croissent sans queue. Ils sont attachés immédiatement contre un long nerf, & entassés ensemble en forme de grappe. Ils sont verts au commencement, & deviennent noirs en mûrissant. On ne les cueille qu'alors, puis on les fait secher. Ils diminuent en grosseur, & ils se rident tels que nous les voyons. Il faut choisir le *poivre noir* bien nourri, pesant, compacte, net & fort âcre au goût. La plante qui le donne est, comme on l'a dit, si foible, qu'on est obligé, pour la cultiver, de la planter au pied de quelques grands arbres, pour

pour la soutenir, tels que l'*areca*. Ses feuilles ressemblent assez au lierre, pour la figure; mais pour la couleur, elles sont moins vertes & plus jaunâtres, ayant d'ailleurs une odeur forte & un goût piquant. le *poivre* sort par petites grappes, à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grappes sont composées paroissent verds au commencement; ensuite ils deviennent rouges, à mesure qu'ils mûrissent, & noirs, après qu'on les a laissés quelque tems exposés au soleil, c'est-à-dire, tels qu'on les voit ici... Le *poivre blanc* est également un petit fruit long, mais un peu plus gros que le *poivre noir*; il est uni, de couleur cendrée, ayant le goût un peu moins piquant que le *poivre noir*. La plûpart des auteurs, qui ont traité du *poivre*, ne sont point d'accord sur l'origine du *poivre blanc*; les uns croient qu'il est produit par la même plante que le *noir*, & qu'il est aussi difficile de distinguer la plante qui porte le *poivre blanc*, d'avec celle qui porte le *poivre noir*, qu'il l'est de connoître la vigne qui donne le *raisin noir*, & celle qui donne le *blanc*, ainsi s'expriment *Pomet* & *Flacour*; les autres, & ce sont la plûpart des modernes, prétendent que le *poivre blanc* n'est autre chose que le *poivre noir*, duquel on a séparé la premiere écorce, après l'avoir mis tremper quelque tems dans de l'eau marine. Quoi qu'il en soit, on doit choisir le *poivre blanc*, gros, pesant, bien nourri, ayant la figure extérieure d'un grain de coriandre, mais beaucoup plus dure... Le *poivre long* est un fruit long & gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de plusieurs petits grains, arrangés, & joints ensemble si étroitement, qu'ils ne font qu'un même corps, de couleur grise, tirant un peu sur le rouge en-dehors, & noirâtre en-dedans. Chaque grain contient une petite amande qui souvent se réduit, par la sécheresse, en poudre blanche, d'un goût âcre & piquant. La plante qui porte ce fruit est plus basse que celle du *poivre noir*. Ses feuilles sont plus minces & plus vertes; elle croît abondamment a Bengale, aux Indes.

On cultive aussi en Espagne, en Italie, en Provence, en Languedoc, en Flandre même, le *poivre de Guinée*, qu'on appelle *poivre blanc*. Nous en voyons, en France, dans les jardins des curieux, plus pour le plaisir des yeux, que pour l'utilité; cependant le fruit se confit au sucre, quand il est verd, & on le mêle avec les cornichons confits. Ils s'accommode de même au sel & au vinaigre. La plante vient aussi bien dans ce pays, que dans les pays chauds. On en seme la graine sur une couche, au mois de Mars, & on la replante au mois de Mai, soit en planche, en distance d'un pied, soit dans des pots. Elle demande une bonne terre humide, un peu ombragée, car le soleil lui est préjudiciable: on l'arrose quand il est nécessaire; son fruit se coupe, soit verd ou sec, & la graine se peut conserver bonne pendant plusieurs années. L'arbuste qui porte ce fruit, s'éleve à quinze ou dix-huit pouces, dont la tige est branchue & noueuse. Les feuilles sont oblongues, pointues & lisses, d'un beau verd, lustré. Les fleurs, sortent des aisselles des feuilles, par petits bouquets; elles sont de couleur blanche, formées en étoiles, & portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espèce; car l'une a le fruit allongé, un peu recourbé, & disposé en forme de cornet; l'autre l'a court & pointu à son extrémité; la troisieme l'a rond. Pour l'arbuste, il est le même dans toutes les trois

espèces. Quant au fruit, il est d'abord verd ; en mûrissant, il est d'un rouge vif & brillant, & approche du corail. Sa graine est longue, plate, de moyenne grandeur, & de couleur rousse.

Le *poivre* qui se consomme en Europe, y est apporté par les vaisseaux Anglois, Hollandois & François. La consommation qu'on en fait dans le royaume, est si grande, que nos épiciers en tirent encore beaucoup des Anglois & des Hollandois ; & ils le distinguent en *poivre de Malabar*, en *poivre de Jamby*, & en *poire de Bilipatan*. Ce dernier est moins estimé en Europe, à cause de sa petitesse. Le *poivre*, tant *noir* que *blanc*, se vend en grains & en poudre. Ce dernier est très-sujet à être sophistiqué ; ce qu'il est très-mal aisé de connoître, & ce qu'on peut éviter en l'achetant de personnes connues. Il y a encore nombre d'autres fruits, auxquels on donne le nom de *poivre*, comme le *poivre d'Ethiopie*, le *poivre de la Jamaïque*, le *poivre de Madagascar*, le *poivre de Mascaren*, & le *poivre de la Chine*.

Le *poivre d'Ethiopie*, ou *grain de Zelim*, est un fruit qui croît en gousses longues de trois à quatre pouces, de la grosseur d'une plume d'oie, noirâtres, divisées en petites loges, ridées, & d'une substance rouge, cendrée ; les graines sont ovalaires, de la grosseur d'une petite féve, & dont le goût approche de celui du *poivre noir*. Ce fruit croît en Ethiopie. Les habitans s'en servent pour les douleurs de dents .... Le *poivre de la Jamaïque*, ou *poivre de Thevet*, est un fruit ordinairement plus gros qu'un grain de *poivre* ; son écorce est brune & ridée. Il a une petite couronne au haut partagée en quatre ; il contient deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir verdâtre ; son goût est un peu âcre, aromatique, & approchant de celui du clou de girofle. Les Anglois en font un très-grand usage, & le regardent comme un des meilleurs aromates ... Le *poivre de Madagascar* & le *poivre blanc*, dont parle *Flacour*... Le *poivre de Mascaren* est semblable au *poivre noir*, à la réserve qu'il est plus gros, & qu'il a une queue. On l'appelle aussi *cubebe*, ou *poivre à queue* ; il vient de l'isle de Java. Le pere *le Comte* attribue, au *poivre de la Chine*, les mêmes propriétés qu'à celui des Indes, à l'exception qu'on ne fait usage que de l'écorce, attendu que le petit noyau, qui y est contenu, est trop fort ... Le *poivre de Guinée* est un fruit rouge, de couleur de corail, dont nous avons parlé plus haut. Les François le nomment *corail de jardin*, les Espagnols *piment*, les Américains *chile*. Les vinaigriers s'en servent pour faire du vinaigre ; & on le confit au sucre, comme on l'a dit. Il doit être choisi nouveau, en belles gousses séches, entieres, & bien rouges. Il y a encore le *poivre d'Afrique*, qu'on nomme *maniquette* & *cardamome*.

Le *poivre* est chaud, dessiccatif, carminatif, & d'un grand usage contre les froideurs & les flatuosités de l'estomac, & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau, aussi-bien que la vue. L'usage fréquent du *poivre* est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux ; car il enflamme le sang & les autres humeurs. Le *poivre noir* contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe. Le *poivre blanc* contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile, & moins de sel volatil que le *noir*. Le *poivre* est convenable, dans les tems froids, aux vieillards aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement.

& qui ont des humeurs grossieres & peu en mouvement. C'est un assaisonnement rude & piquant, dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice du corps; mais les gens de la campagne & les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont accoutumés à une nourriture grossiere, ayant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodés de cette sorte d'assaisonnement qui fait, à peine, impression sur eux. Il est besoin même de mêler quelque chose d'agaçant dans leur nourriture, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac demeureroient comme immobiles, mais le *poivre*, aux personnes ordinaires, ne peut être que très-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates, qui n'ont qu'une résistance médiocre. D'ailleurs cet assaisonnement, pour peu qu'il soit prodigué, porte avec soi une impression de feu très-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les visceres; au sang, parce qu'il en dissipe la partie la plus subtile; aux vaisseaux, parce qu'ils en ôtent la souplesse, & aux visceres, parce qu'ils en détruisent la tissure. Le *poivre*, sagement employé, est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses, parce qu'il résout par un sel volatil & piquant, qu'il contient, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premieres voies.

Une *poivrade*, en cuisine, est un mets apprêté avec du *poivre*. On met les artichauts à la *poivrade*, ainsi qu'autre chose. Une *poivrade liée* se fait dans une casserole, avec deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon, & un morceau de beurre: on mouille de bouillon, coulis & vinaigre: on y met un bouquet de persil, ciboule, clou, ail, sel & poivre. On fait bouillir le tout pendant une heure: on dégraisse la sausse, on la passe au tamis, & on s'en sert pour les choses dont on a besoin.

POIVRER L'OISEAU, *en fauconnerie*, c'est le laver avec de l'eau & du poivre, quand il a la gale ou de la vermine; c'est aussi pour l'assurer, quand il est farouche.

POIX, espèce de gomme que l'on tire des pins, par incision, & à laquelle on donne divers noms, suivant ses préparations, ses couleurs & ses qualités. La plus belle & la plus claire se nomme *galipot*. Voyez *ce mot*. La plus chargée d'ordures, & la moins propre, s'appelle *barras marbré*, ou *madré*. La *poix grasse*, qu'on nomme aussi *poix blanche de Bourgogne*, est un *galipot fondu*, & mêlé avec de l'huile de térébenthine. Quelques-uns cependant prétendent que cette *poix* coule naturellement de certains arbres résineux, croissans dans la Franche-Comté, vers le mont Jura; elle est extrêmement tenace, c'est pourquoi on l'emploie à faire des emplâtres dessiccatifs .... La *poix-résine*, selon quelques auteurs, est une gomme qui coule du térébinthe, du mélise ou du cyprès; mais, selon d'autres, ce n'est que du *galipot cuit*, jusqu'à une certaine consistance. La meilleure *poix-résine* vient de Bordeaux & Bayonne: on doit la choisir séche & blonde, & prendre garde qu'elle ne soit remplie d'eau & de sable .... La *poix noire* n'est aussi que du *galipot brûlé*, auquel on joint, quand il est encore chaud, une certaine quantité de goudron pour le noircir. La meilleure vient de Norwege & de Suéde; sa bonté consiste à être d'un noir luisant, bien cassante & bien séche, & formant des espèces de soleils, quand on la casse.

POLASTRE, espèce de poële de

cuivre fort mince, de deux ou trois pieds de long, sur quatre ou cinq pouces de large, & autant de haut, avec un long manche de bois, arrondie par le bas, & quarrée par l'ouverture; elle sert, aux plombiers, à chauffer par-dedans les grands tuyaux de plomb qu'ils veulent souder.

POLDINGUE, monnoie d'argent qui se fabrique, & qui a cours en Moscovie. Il en faut deux cents pour un rouble. Il y a grande apparence que c'est la même monnoie que le moscoque.

POLI; c'est l'éclat, le brillant d'une chose : on le dit des pierres précieuses, des marbres, des glaces, &c. Le *poli des glaces* est la derniere façon qu'on lui donne avec l'émeril ou la potée.

POLICE, s'entend, en général, des réglemens & des loix données pour la conduite intérieure d'une ville, d'une communauté, &c... Ce mot s'entend aussi des ordonnances & statuts dressés pour la discipline des corps des marchands, & des communautés des arts & métiers... Il désigne aussi la situation des prix des vivres & denrées qui arrivent & qui se débitent dans les marchés, sur les ports, &c. Les magistrats, qui connoissent de cette *police*, sont appellés *officiers de police*. Dans les grandes villes, il y a toujours un lieutenant-général de *police*, des commissaires, &c. Dans les petites, cette jurisdiction est attachée aux places de maires & de consuls, & dans les villages, à celles des procureurs-fiscaux.

POLICE D'ASSURANCE, est une convention par laquelle un particulier, ou une compagnie, se charge des risques qui peuvent arriver à un vaisseau, à ses agrès, victuailles, & autres marchandises qui y sont chargées, moyennant tant pour cent, que les assurés lui bonifient, & de la prime qu'ils lui payent comptant. Voyez *Police de déchargement*. Ce mot est synonyme à ceux de connoissement & de nolis.

POLICE, *en terme de fondeur de caractere d'imprimerie*; c'est un tarif qui régle le nombre de chaque espèce, ou caractere en particulier, relativement au total d'un corps entier. Par exemple, un corps de 150000 caracteres doit avoir 7500 caracteres pour l'A, 4500 pour l'M, 16500 pour les courants, 50 seulement pour le K, l'X, l'Y, & à proportion pour les autres lettres.

POLIMENT, l'action par laquelle on donne le lustre & l'éclat à quelque chose. Il se dit aussi du lustre même & de l'éclat qu'une chose a reçu de l'ouvrier qui l'a polie.

POLIMIR, *en terme de fleuriste*, est un œillet violet, brun, sur un beau blanc. Il ne le céderoit point en beauté, au *primo*, s'il avoit d'aussi gros panaches, & il seroit même plus beau, parce qu'il est plus large & plus garni de feuilles. Sa fleur sort en forme de dôme, mais elle prend fort peu de panaches; c'est la fleur la plus ronde qu'il y ait. Sa plante est délicate, quoique son verd soit vigoureux. Le puceron l'attaque, & ses marcottes languissent le plus souvent. Etant sujet à la pourriture, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons, quoiqu'il ne soit point sujet à casser.

POLIMITTES, ou POLOMITTES; nom que les Flamands donnent aux petits camelots de la fabrique de Lille, & principalement à ceux qui sont fait en entier avec le poil de chevre. Ils appellent les autres, ordinairement *lamparillas*. Voyez *ce mot*.

POLIR; c'est ôter de dessus une surface les élevations & les inégalités qui peuvent s'y rencontrer. *Polir* un miroir, c'est lui donner

ſa derniere façon . . . . . *Polir* une aiguille, c'eſt la dérouiller avec de l'huile & de l'émeril . . . . *Polir au papier*, c'eſt, *en terme de lunetterie*, après qu'un verre a été travaillé au baſſin, & poli avec l'émeril, ou la potée en achever le poliment ſur un morceau de papier qu'on colle au fond du baſſin où il a été fait . . . . On donne le nom de *poliſſeur*, dans les manufactures de glaces, aux ouvriers qui travaillent au *poli*.

POLISSOIR, qu'on nomme quelquefois *bruniſſoir*, eſt un inſtrument avec lequel on polit, & on brunit l'or & l'argent; les autres métaux qu'on dore & qu'on argente, & les matieres propres à prendre le poli . . . . *Poliſſoir*, eſt auſſi ſouvent le lieu & l'établi où ſe fait le poliment; c'eſt ainſi que les aiguilliers appellent *la table* ſur laquelle ils dérouillent leurs marchandiſes & donnent le poli à leurs aiguilles. Les *poliſſoirs* ſont différens, ſuivant les ouvrages & les ouvriers. Les doreurs ſur métal en ont de fer pour préparer les métaux avant de les dorer, & de pierre de ſanguine pour les brunir à clair, après qu'il ſont dorés. Les doreurs en détrempe ſe ſervent auſſi de la ſanguine, & encore de dent de loup & de chien, emmanchée dans du bois. Les éperonniers ont un *poliſſoir*, partie fer, partie acier, partie bois pour polir les mors, étriers, éperons, & autres ouvrages étamés. Le *poliſſoir* des ſerruriers eſt tout de fer, mais moins compoſé. Les *poliſſoirs* des couteliers, ſont des eſpèces de meules de bois de noyer, d'un pouce environ d'épaiſſeur, & d'un diametre à volonté. Les menuiſiers de placage & de marqueterie, ont des *poliſſoirs* qui ſont des eſpèces de broſſes rondes, faites ordinairement de jonc, dont ils ſe ſervent pour achever leurs ouvrages, après qu'ils l'ont raclé avec les racloirs, & nettoyé à la preſſe. Le *poliſſoir* des miroitiers-lunetiers ſont des morceaux de bois d'un pied & demi, & plus, de longueur, de ſept à huit pouces de largeur, & de dix-huit lignes, ou environ, d'épaiſſeur, couverts par-deſſus d'un vieux feutre de chapeau de caſtor, ſur lequel ils poliſſent les chaſſes d'écailles ou de corne, qui ſervent à monter leurs lunettes. Les *poliſſoirs* des manufactures de glace n'ont rien de ſemblable à ceux, dont on vient de parler. Ils ſont compoſés de deux piéces de bois, l'une plate, appellée *la plaque*, doublée de chapeau épais, l'autre plus longue, & demi-ronde, attachée par-deſſus la plaque; elle s'appelle *manche*. Cette derniere piéce excede la *plaque* de quelques pouces des deux côtés, afin que le poliſſeur la puiſſe empoigner; & elle a par-deſſus un trou, où, quand on travaille au *poliment*, on fait entrer ce qu'on appelle le bouton de la fléche. Il y a de ces *poliſſoirs* de diverſes grandeurs. Les plus grands ont huit à dix pouces de longueur, & les plus petits ſeulement en ont quatre; ceux-ci ne ſervent qu'à polir des biſeaux.

POLIUM-MONTANUM, plante qui entre dans la compoſition de la thériaque; elle croît dans les lieux montagneux de la Provence & du Languedoc; elle ne s'éleve guères plus d'un pied. Ses feuilles ſont petites, épaiſſes & dentelées, garnies par-deſſous d'un petit duvet d'un jaune doré. Ses fleurs ſont rondes, & en s'épanouiſſant, forment de petites étoiles couleur d'or. Il le faut choiſir nouveau, & avec ſes fleurs, d'un goût amer & déſagréable . . . . Il y a une eſpèce de *polium*, qui croît le long des chemins, & au milieu des ſables de ces mêmes provinces; mais il eſt bien différent de l'autre: ſes feuilles

sont plus petites, moins cotonnées; il est aussi plus amer & tout blanc.

POLIZEAUX, espèce de toile qui se fabrique en Normandie.

POLLE DAVY, grosses toiles de chanvre écru, qui se fabriquent ordinairement en Brétagne; elles ont trois quarts de largeur, sur trente aunes de longueur; elles servent à faire des voiles.

POLOTUM, espèce de cuivre rouge que l'on allie avec de l'étain, pour en tirer un métal composé, qu'on appelle *fonte verte*.

POLUSKE, petite monnoie d'argent, qui se fabrique & a cours en Moscovie. Le *poluske* vaut la moitié du copec.

POLYANTHE. Les jardiniers comprennent dans la classe des *polyanthes*, quoique sans fondement, la *primevere* & la *primerole*, qui ne produisent qu'une seule fleur sur une tige, au lieu que la *polyanthe*, suivant l'idée que son nom présente, porte plusieurs fleurs sur la même tige. Les *polyanthes* sont ou simples ou doubles. Les simples sont blanches, jaunes, rouges, quelquefois violettes, & quelquefois diversifiées. Il y a quatre espèces de *polyanthes doubles*, qui sont la *primevere double*, la *primevere double papier blanc*, la *primevere rouge double*, & la *primerole double*, dont les fleurs sont bien garnies de pétales. L'espèce que *Bradeley* appelle *plume*, a les fleurs entrelacées les unes dans les autres, & sans calices. Les *pantalons* ont des feuilles vertes autour des fleurs, quelquefois tachetées des mêmes couleurs que les fleurs qu'elles entourent. Les plumes qui, d'abord, semblent être destinées à former les fleurs, ont les feuilles tellement fendues & roulées, qu'elles ressemblent assez à des barbes de plumes. Il y en a plusieurs espèces que l'on multiplie tous les jours, par le moyen de la graine. Les curieux les sement, au mois de Février, dans un endroit préparé avec de la terre qu'on a tirée avec des saules pourris, en arrosant souvent le terrein nouvellement semé, & le tenant à l'ombre pendant tout le mois d'Avril & de Mai, jusqu'à ce que les jeunes plantes soient lévées. Les plantes, ainsi produites de graines, seront en état d'être transplantées dans des carreaux, dans le mois de Juillet ou d'Août suivant. Le terrein doit être un peu serré & exposé au soleil du matin, au moyen dequoi elles fleurissent en Mars ou Avril. Ces plantes peuvent aussi être multipliées, en divisant leurs racines au mois d'Août, qui est une saison beaucoup plus favorable pour cela, que le printems, quoique la même opération se puisse faire, lorsqu'elles soit en fleurs. Les *polyanthes* commencent à perdre de la beauté de leurs couleurs, quand on les a laissées deux ans sans diviser leurs racines, & même ils dégenerent. Quand on veut avoir de ces plantes en bon état, il faut les semer tous les ans, & les transplanter souvent. Les *primeveres* fleurissent fort près de terre, & les *primeroles* à dix pouces de hauteur; mais ces deux espèces doivent être plantées sur des bordures de plates-bandes, & proche de la maison, à cause de leur odeur agréable. On peut planter des espèces communes, qui croissent dans les bois, dans les endroits les plus champêtres qui soient autour de la maison. Rien n'est plus agréable que de voir un grand nombre de ces fleurs, entremêlées de violettes, qui croissent le long des haies, des avenues d'arbres, & dans les bosquets.

POLYGALA, plante qui pousse plusieurs petites tiges, à la hauteur

presque d'un demi-pied, revêtues de petites feuilles rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arrondies. Ses fleurs sont petites, disposées en épi, de couleur bleue ou violette, ou purpurine, ou rouge, rarement blanche. Chaque fleur est un tuyau évasé dans le fond, & decoupé, par le haut, en deux lévres. Lorsque cette fleur est passée, il lui succede un fruit ou bourse, applatie, divisée en deux loges, remplies de semences oblongues; sa racine est menue, dure & ligneuse. Un verre de vin, dans lequel on fait infuser une poignée de cette plante, purge fort doucement, & sans aucun accident fâcheux.

POLYPE, excroissance charnue, molle, ordinairement rouge, quelquefois livide ou blanchâtre, qui prend naissance du fond des narines, par une base étroite qui se divise en plusieurs branches. Cette tumeur est quelquefois si longue & si grosse, qu'elle sort hors de la narine qu'elle occupe, ou descend dans la bouche par les fosses nasales, & remplit presque toute la gorge, ce qui gêne très-fort la respiration & le passage des alimens.

POLYPETALE; c'est, *en terme de botanique*, une fleur qui a plusieurs *pétales* ou *feuilles*, selon M. *de Jussieu*. Les fleurs composées, c'est-à-dire, qui ont pour enveloppes, des pétales, sont ou d'une, ou de plusieurs piéces; ce qui les a fait appeller *monopétales* ou *polypétales*. Il y a des *polypétales régulieres*, & des *polypétales irrégulieres*. Les *régulieres* sont à deux piéces, comme le *circéa*, ou à quatre, comme le *giroflier*; disposition qui leur a fait donner le nom de *fleurs en croix*; ou ces piéces y sont au nombre de cinq, comme dans le *fenouil*, classe qui porte le nom d'*ombellifere*; ou elles sont à six piéces, comme dans le *lis blanc*, ce qui a donné lieu d'appeller *fleurs en lis*, celles de cette classe. De quelque quantité égale ou inégale qu'elles puissent surpasser celles de six piéces, elles forment une autre classe de *fleurs polypétales*, ou *fleurs en rose*, dans laquelle se rangent toutes celles qui, quoique du nombre de trois, quatre, cinq & six piéces, diffèrent néanmoins tellement par leurs fruits de celles de ces classes supérieures, qu'on a été obligé de les en séparer; telle est la fleur du *plantain d'eau*, qui, nonobstant qu'elle soit à trois piéces seulement, par le rapport néanmoins de sa semence avec celle des *renoncules*, se range dans cette derniere classe; telle est la fleur de la *tormentille* qui, quoiqu'elle soit à quatre piéces ne peut, à cause de son fruit, différent des siliques & silicules des fleurs en croix, être placée dans leur rang: tel est l'*œillet* qui, quoiqu'à cinq piéces se met cependant hors de la classe des *ombellifères*, parce que son fruit ne se divise pas en deux parties: telle est la fleur de quelques *renoncules*, des *joubarbes* & des *anémones* qui, quoiqu'à six pétales, ne donnent jamais des fruits divisés en trois loges, comme ceux des *fleurs en lis*, & ne peut, par conséquent, appartenir à cette classe... Les *polypétales irrégulieres* sont ainsi appellées, à cause de la figure & de la disposition bizarre de leurs pétales, en quelque nombre qu'elles puissent être, telles que celles de deux piéces, ressemblant à deux mufles, comme dans la fumeterre, ou celles de cinq piéces, ressemblant à des papillons, communes à toutes les plantes légumineuses.

POLYPHILE, c'est, *en terme de fleuriste*, un œillet incarnat, de couleur de feu sur un grand blanc.

Ses panaches sont fort détachés. Il est particulier, en ce que toutes ses fleurs paroissent en même tems, & que la derniere est aussi large que la premiere. Il faut le laisser fleurir au soleil; mais la plante est difficile à conserver, étant sujet au blanc & à la pourriture.

POLYPODE, plante dont il y a plusieurs espèces; celles qu'on appelle *polypode commun* a les feuilles semblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément jusque vers la côte, en partie étroite, & longues. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles. Sa racine est longue, grosse comme le doigt d'un enfant, rempante, relevée de plusieurs tubercules, de couleur obscure en-dehors, & porracée en-dedans. Cette plante croît sur les troncs des vieux arbres, & sur les vieilles murailles, La racine de *polypode* est en usage en médecine; elle est laxative, propre pour emporter les obstructions des visceres, pour le scorbut, & pour l'affection hypocondriaque. Les droguistes & épiciers vendent le *polypode commun* & le *polypode de chêne.*

POLYTRIC: la plante qu'on appelle *polytric commun*, a ses feuilles composées de quelques autres feuilles fort petites, presque rondes, menues, noirâtres & fragiles. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles, ils sont menus comme de la poussiere. Cette plante est un des cinq capillaires ordinaires; elle est apéritive, adoucissante, pectorale. Il y a d'autres espèces de *polytric.*

POMMELLE, instrument, dont on se sert pour l'apprêt des cuirs corroyés. Il y en a de trois sortes; deux de bois, & l'autre de liége, montée sur du bois. La grande *pomelle* de bois est un instrument plat, épais d'environ un pouce & demi, ou deux pouces, long de douze, & large de six; elle sert à manier le cuir, & à le rendre plus mollient, c'est-à-dire, plus maniable & plus doux. La *pomelle* moyenne, qui est aussi de bois, sert à etirer le cuir pour lui couper le grain; & la *pomelle* de liége, qui est toute semblable à l'autre, à la reserve qu'à la place des dents, elle a un morceau de liége fortement attaché sur le bois; elle sert à étirer & manier le cuir, après qu'il a éte rebroussé..... *Pomelle* est aussi un instrument, dont se servent les fouleurs & apprêteurs de bas, pour tirer la laine des ouvrages de bonnetterie, en les foulant & apprêtant. Il leur est défendu par l'article XVIII du réglement du 30 Mars 1700, de se servir de *pomelles de fer*... *Pomelle*, en terme de carrier, sont deux petits coins, ou morceaux de bois de chêne, qu'on met des deux côtés des coins de fer pour faire partir la pierre, c'est-à dire, l'entr'ouvrir & la séparer du banc dont elle fait partie.

POMMADE, composition faite avec différentes sortes de graisses épurées, & auxquelles on donne les odeurs que l'on juge à propos. Celles de Rome ont paru jusqu'à présent obtenir la préférence. Ce sont les gantiers-parfumeurs qui les fabriquent & les vendent. Les meilleures *pommades* de jasmin, de fleurs d'orange, de jonquille, &c. nous viennent de Grasse.

POMME, fruit du pommier, rond, à pepin, qui vient en été & en automne, bon à manger & à faire du cidre. Il y a d'ordinaire, dans les *pommes*, quinze grosses fibres, dont dix sont distribuees dans toute l'étendue de la pulpe, & enfin s'accrochent & se joignent ensemble vers le nombril, ou l'œil de la *pomme*; & les cinq autres passent en lignes droites du pédicule ou de

la queue, jusqu'à cet œil, où elles se mêlent & s'unissent avec les dix premieres; celles-ci sont principalement destinées à nourrir les pepins ou la graine. A proprement parler, il n'y a qu'une seule espèce de *pomme*; ce qui en constitue plusieurs espèces, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la *grosseur* la *couleur*, la *figure*, le *goût*, & le tems de la maturité; mais ces variétés ne suffisent point pour établir plusieurs espèces. On en peut dire autant des autres fruits, comme *poires*, *abricots*, *pêches*, &c.

Les propriétés de *pommes* varient selon la différence de leur goût; celles qui sont acides, âcres & austeres, sont astringentes, & par conséquent resserrent le ventre. Les *pommes* douces sont d'une nature plus chaude, & relâchent; les sûres, ou vineuses, tiennent le milieu entre les âcres & les douces, & sont agréables à l'estomac. Le tems plus propre, suivant un habile naturaliste, pour manger les *pommes* n'est ni le matin, avant de dîner, lorsque l'estomac est vuide, à cause de l'acidité qu'elles portent, ni avant le souper, par la même raison, ni immédiatement après le dîner & le souper, mais deux ou trois quarts d'heure après l'un ou l'autre de ces repas, lorsque l'estomac n'est ni trop plein, ni tout-à-fait vuide. Les *pommes* sont fongueuses & spongieuses, nagent sur l'eau, ce qui les rend de difficile digestion. Les *pommes*, dont on doit faire le plus de cas, sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parce que parvenant, pendant ce tems, à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines & moins disposées à se corrompre dans l'estomac. Au reste toutes les *pommes* causent des vents, & se digèrent difficilement; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité lorsqu'on les fait cuire. Les *pommes* qui ont passé l'hiver sont moins venteuses. Il y a plusieurs moyens de les conserver pendant le froid. Voyez ce que nous avons dit à l'article *Poire*. Les meilleures *pommes* qu'on mange en hiver, sont la *calville*, la *reinette*, le *court-pendu*, & la *pomme d'apis*. La *calville*, pour être bonne, doit avoir beaucoup d'odeur, & n'être que médiocrement mûre. Si elle est sans odeur, elle est sans goût; & si elle est trop mûre, elle est farineuse. Il y en a de trois sortes, la calville blanche, la calville rouge, & la calville claire; la rouge est la meilleure des trois. Son suc est doux, & convient à ceux qui ont des aigreurs dans l'estomac, pourvu qu'on en mange peu; la reinette, par son acide, accommode les bilieux; le court-pendu est la *pomme* la plus saine; la *pomme d'apis* est la plus petite & la plus dure de toutes les pommes qui se mangent; les autres *pommes* sont fort bonnes cuites. On les fait cuire à la braise ou au four, ou en compôte. Les provinces de France les plus abondantes en *pommes*, sont la Normandie, sur-tout la basse Normandie, la Limagne d'Auvergne: la Bretagne en produit aussi beaucoup. Une partie est envoyée à Paris, dans les autres provinces, & jusques dans les pays étrangers, pour y être mangées crues ou en compôtes, ou en confitures; mais la plus grande consommation s'en fait en cidre. Voyez *Pommier*.

POMME, se dit aussi de plusieurs autres fruits qui ont de la rondeur, ou une figure approchante. On dit une *pomme d'orange*, de *grenade*, une *pomme de pin*, de *coing*, une *pomme de chou*, dont les feuilles s'entortillent en rond.

POMME, se dit encore des ouvrages de jardinage, taillés en rond,

tels que sont les *pommes de buis*, & de plusieurs autres arbustes qu'on taille en *pommes* avec les ciseaux du jardinier. Il faut pour cela une certaine adresse de main qu'on acquiert par la pratique.

POMME D'ADAM, est un arbre qui a les branches & les feuilles semblables à celles du limonier, mais ses feuilles sont plus grandes & plus larges; ses fleurs ressemblent à celles du citronnier. Il porte un fruit fait comme un orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une odeur moins forte. Son écorce est médiocrement épaisse, inégale, ayant plusieurs crevasses qui ressemblent à des morsures, d'où vient que le peuple lui a donné le nom de *pomme d'Adam*, croyant que c'étoit celle, dont Adam avoit mangé dans le Paradis terrestre. Sa chair est semblable à celle du citron, remplie de suc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agréable. Le suc des *pommes d'Adam* a la même vertu que celui des limons. Il se trouve beaucoup de *pommes d'Adam*, en Italie.

POMME DE MERVEILLE, plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, menues, sarmenteuses, s'attachant, par des filets qu'elles produisent, à des bâtons qu'on met auprès pour les soutenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la coulevrée, ou plutôt de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont formées en bassins taillés en cinq parties, de couleur jaune, blanchâtre. Il leur succede un fruit long, formé, à-peu près, comme un concombre, plus ou moins renflé vers le milieu, prenant, en mûrissant, une couleur rouge, ou quelquefois jaune, rougeâtre, parsemée, en sa surface, de tubercules épineux. Ce fruit n'est point charnu; il s'ouvre de lui-même comme une maniere de ressort, & il n'a qu'une cavité qui renferme plusieurs semences grandes comme celles de la citrouille, rougeâtres, enveloppées d'une coëffe; sa racine est petite & fibreuse. On se sert, en médecine, de ses feuilles & de son fruit, qu'on appelle *pomme de merveille*; les feuilles, prises avec du lait, sont propres pour calmer les douleurs & pour guérir les plaies. L'huile, dans laquelle on a fait infuser le fruit, est bonne aussi pour les plaies, pour la douleur des hémorrhoïdes, pour la brûlure & pour les hernies. Il y a quelques autres espèces de *pommes de merveille*. Cet arbre croît naturellement en Espagne, & dans quelques autres pays chauds; mais en France il faut l'élever avec grand soin, sur des couches. Cette plante est vulnéraire. On fait un baume excellent de l'huile dans laquelle son fruit a été infusé.

POMME DOREE, ou POMME D'AMOUR, plante qui pousse des tiges longues de quatre à cinq pieds, revêtues de beaucoup de feuilles, decoupées, à-peu-près, comme celles de l'aigremoine, dentelées en leurs bords, pointues, un peu velues. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, naissant dix à douze ensemble. Chaque fleur est une rosette à cinq pointes, soutenue par un calice velu, decoupé aussi en cinq parties. Son fruit est gros comme une petite *pomme*, rond, uni, luisant, mou, de couleur jaune, tirant sur le rouge, divisé en plusieurs loges, qui renferment plusieurs semences rondes, jaunâtres. Les Italiens mangent beaucoup de son fruit en salade, avec du sel, du poivre & de l'huile, comme on mange les concombres. Il y a quelques autres espèces de *pommes dorées*.

POMMÉ, boisson qui se fait

avec le jus ou suc, qu'on exprime des pommes. Voyez *Cidre.*

POMMÉE, *en terme de fleuriste*; nom d'une tulipe incarnat & blanc.

POMMER. On le dit des choux qui commencent à *pommer*, & de certaines espèces de laitues..... Les fleuristes disent qu'un *œillet* commence à *pommer*, quand il s'arrondit en s'élevant. *Morin* dit qu'un *œillet* est beau, quand il s'éleve en forme de houppe.

POMMIER, arbre qui porte les *pommes.* Il y a des *pommiers nains*, des *pommiers à plein vent*, des *pommiers sauvages*, des *pommiers entés sur franc* ou *sur sauvageon.* Le *pommier* jette plusieurs branches, qui s'étendent en long & en large. Ses feuilles sont oblongues, presque rondes, les unes pointues, les autres obtuses, légérement crénelées aux bords. Ses fleurs sont à cinq feuillles disposées en rose, de couleur blanche, ou d'un blanc mêlé de purpurin, d'une odeur agréable. Quand elles sont passées, il leur succede des fruits charnus, presque ronds, qu'on appelle *pommes.* Ses racines sont longues, ligneuses, presque à fleurs de terre.

On éleve des *pommiers* sur franc & sur paradis; & pour faire des buissons, le paradis est le plus propre, demeurant toujours nain. Il y a une espèce de sauvageons de *pommiers*, nommés *doucins*, qui pousse beaucoup de jets au pied, qui a beaucoup plus de séve que le *pommier de paradis*, espèce de *doucin*, qui jette aussi du pied. Parmi les *pommiers* qui viennent en plein champ, il se trouve des fruits de table, comme *reinettes*, *apis*, *calevilles*, &c. mais cela est rare. Les *pommiers* de plein champ sont proprement des plants à cidre, comme les *poiriers* de plein champ sont des plants à poiré. Ceux qui sont les meilleurs pour manger ne valent rien pour faire de la boisson. Ce sont même presque toujours les fruits les plus disgracieux à la bouche, qui font le meilleur cidre, sans en excepter les *étranguillons*, qui sont des pommes sauvages & extrêmement revêches, que les porcs vont manger dans les bois. Les différentes espèces de *pommiers*, comme de *poiriers* champêtres sont peu importantes. La plûpart ne sont même connues qu'entre les paysans; & les noms en sont tous différens, & méconnoissables d'une province à l'autre, comme de la Normandie à la Bretagne, de la Picardie au Hurepoix, qui sont les provinces de France où on en plante le plus en pleine campagne. Le *pommier* se plaît dans les terres grasses, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & suant au-dedans. Il s'entretient aussi très-bien dans les terres argilleuses, même dans les montagnes, pourvu qu'il ait artificiellement ou naturelement la fraîcheur qu'il desire, & qu'il soit exposé au midi. Le *poirier* aime le même terroir que le *pommier*; mais il faut donner à celui-ci les endroits qui sont le plus à l'abri, parce que les *poiriers* sont plus enracinés, & moins sujets à être abbatus par les vents.

Le *pommier* se multiplie principalement par les pépinieres, qu'on fait de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de *pommiers*, ou encore de *pommiers sauvages*, qu'on trouve dans les bois, & qu'on greffe, ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin est longue, & le plan qui en vient veut être greffé & transplanté, pour être bon. Celui qui vient de rejettons va un peu plus vîte, mais le fruit en est tardif & de peu de valeur. Le

meillleur eſt de le greffer ſur un *pommier ſauvage*, ou ſur prunier, pêcher, coignaſſier, & principalement ſur poirier. On a du *poirier* par les mêmes voies; mais il eſt encore plus long que le *pommier*. Les *pommiers*, comme les *poiriers*, veulent être labourés deux fois l'an, pendant leurs premieres années, & le *poirier* aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines, depuis Noël, juſqu'à la fin de Janvier: on en ébarbe les racines pendant ce tems: on y mêle du terreau, en le rechauſſant, & on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée, à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenilles. A l'égard des *pommiers*, le fumier, ſur-tout celui de mouton, même celui d'âne, trempé dans de l'eau; l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leurs conviennent. Les curieux leur font couper les branches qui ſe croiſent ou qui foiſonnent trop, parce que ces arbres, qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, deviendroient moins fertile, & mouſſeux. Ils ſont ſujets aux fourmis & aux vers. On dit que, pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter au pied un oignon marin, ou mettre, ſur les racines, de la fiente de porc, mêlée d'urine d'homme.

Les *pommiers* & les *poiriers* commencent à rapporter la troiſieme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme. Le *poirier*, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le *pommier*. Ces deux ſortes de plants ſont ſaiſonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant. Les *pommiers* & les *poiriers* fleuriſſent tous au printems; mais le *pommier* fleurit quinze jours plus tard que le *poirier*; cependant le *pommier* eſt plutôt mûr. On le dépouille vers l'Exaltation de la ſainte Croix, en Septembre, & les *poiriers* quinze jours plus tard. Il n'y a point d'eſpèce de fruit mieux connue en Angleterre que les *pommes*. Il y eſt tellement d'uſage, qu'il eſt preſque impoſſible aux Anglois de s'en paſſer. Ils en font du cidre, comme nous, & pluſieurs mets friands, qu'ils ſervent ſur leurs tables. Enfin quand tous les autres fruits manqueroient en Angleterre, les *pommes* les en dédommageroient.

Un jardinier adroit, qui ſçait que les tiges des *pommiers*, des *poiriers* & des autres arbres ſemblables, qui donnent du fruit à pepins, ne porteront qu'au bout de deux ans, aura toujours ſoin de laiſſer tous les ans, ſur ſon eſpalier, des branches qui puiſſent ſe ſuccéder les unes aux autres, pour donner du fruit; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une ſeule fois; & lorſqu'elles en ont donné, principalement ſur les eſpaliers, il faut les enlever, dans la ſaiſon favorable, pour faire place aux autres qui croiſſent. Sur un eſpalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois étés, l'un chargé de fruit, l'autre deſtiné à ſe nouer, pour fleurir, (ce que la nature indique toujours dans le bourgeon, l'année avant qu'il fleuriſſe;) & le troiſieme, qui conſiſte en de nouvelles branches, qui deviendront utiles à leur tour. C'eſt à la chûte des feuilles qu'on doit planter les *pommiers* & les *poiriers* en eſpalier. On doit laiſſer, entre un arbre & l'autre, dix à douze pieds de diſtance. Ce n'eſt que l'été ſuivant qu'on doit poſer le treillage. Les Anglois greffent tous leurs *pommiers nains* ſur les *pommiers de paradis*, parce qu'ils occupent peu d'eſpace, & qu'ils produiſent beaucoup de fruit, ſans qu'il ſoit beſoin de les tailler beaucoup.

POMMIER SAUVAGE de Virginie, arbre qui a les fleurs à-peu-près comme celles de nos *pommiers*; Mais elles sentent fort bon. Il leur succéde un petit fruit jaunâtre & de bonne odeur, que les Indiens confissent au sucre. Cet arbre se multiplie de graine, qu'on séme sur une couche, & il se plaît dans une terre séche & légere. On le resserre, avec les autres arbres du pays, jusqu'à ce qu'il soit devenu assez dur pour être planté en plein air.

POMMIER, petit ustensile de ménage, qui sert à faire cuire des pommes, des poires & autres fruits devant le feu. Les ferblantiers en font de fer blanc, en forme de demi-cylindre, qui se soutiennent avec de gros fils de fer. Les potiers de terre en fabriquent aussi de terre.

POMPE, machine qui sert à élever les eaux. Il y en a de plusieurs sortes, & on en trouve la description dans les *Mémoires de l'académie des sciences*.

POMPEL-MOUSSE, espèce d'orange extraordinaire, grosse, qui vient aux Indes orientales. C'est un fruit excellent. Sa chair est d'un goût vineux, & les équipages des vaisseaux Hollandois ont grand soin de s'en pourvoir.

POMPHOLIX, ou CALAMINE, matiere blanche, pliable & légere, qui est produite par la fonte du cuivre jaune. On la trouve attachée aux carreaux qui couvrent les creusets. La meilleure vient de Hollande. On s'en sert en médecine, & on lui attribue les mêmes vertus qu'à la tutie.

PONANT, terme de marine, qui signifie l'opposé du Levant. On l'entend en particulier de la mer Océane-Atlantique, par opposition à la mer Mediterranée, qu'on appelle *la mer du Levant*.

PONCE, sorte de pierre spongieuse. Voyez *Pierre-ponce*.

PONCE, *dans le négoce des toiles*, se dit d'une sorte d'encre, composée de noir de fumée, broyé avec de l'huile, dont on se sert pour imprimer certaines marques sur le bout des piéces de toiles; ce qui se fait avec un morceau de cuivre ou de fer gravé, que l'on noircit & qu'on frotte avec cette encre, par le moyen d'une espèce de balle à imprimer, qui en est imbibée. La *ponce* ne peut être ôtée, ni s'en aller au blanchissage. Toutes les toiles qui se fabriquent en France doivent être *poncées* dans le lieu de leur fabrique.

PONCEAU, couleur de feu, ou d'un rouge foncé. La teinture en *ponceau* est extrêmement chere, à cause du *safranum*, qui en fait la principale base. Il se teint de plusieurs *ponceaux*. Les plus chers vont à trente-six livres pour chaque once de soie.

PONCER UNE TOILE. Voyez ci-dessus *Ponce*.

PONCER, *chez les orfévres*, c'est rendre claire, avec la pierre de ponce, la vaisselle d'argent qui est matte .... *Poncer*, chez les chapeliers, est tondre un chapeau avec la pierre de ponce, & en ôter les plus longs poils, pour le rendre plus ras .... *Poncer du cuir*, c'est enlever, avec une pierre de ponce très-rude, les petits morceaux de chair qui peuvent rester sur les peaux qu'on corroie, après qu'elles ont été boutées & écharnées par le corroyeurs. Cette façon ne se donne qu'aux peaux de veaux... *Poncer le parchemin*, c'est passer la pierre de parchemin par-dessus, pour le bien unir, après qu'il a été bien raturé sur le sommier.

PONCHE, liqueur inventée par les Anglois, dans les isles qu'ils possédent en Amérique, & d'où elle est passée aux isles Françoises. Elle est composée avec de l'arac,

ou, à ſon défaut, avec de l'eau-de-vie ordinaire, de l'eau de fontaine, du jus de citron, avec un peu de ſon écorce; du ſucre, de la noix muſcade : quelquefois on y ajoûte une petite piéce de pain rôti. Le vrai mot anglois eſt *punch*.

PONDT, PUNDT, POET, ou POEDE, poids de Moſcovie, en uſage à Archangel. Il peſe quarante livres, poids du pays, qui reviennent environ à trente-trois livres, poids de marc. On s'en ſert auſſi à Aſtracan, pour peſer le ſel. Il faut dix *pondt* pour faire le *ſeipod* ou le *bercheroct*. C'eſt à ces poids que ſe peſent les marchandiſes groſſières, & elles doivent un pour cent, pour le droit du poids.

POND'-WLAENS, monnoie imaginaire, dont on ſe ſert dans les changes de Brabant & de Flandres, qu'on nomme autrement *livre de gros*.

PONT, ou PUNT, meſure des longueurs dont on ſe ſert à la Chine. Il en faut dix pour le cobre, & le cobre revient à treize pouces deux lignes de France.

PONTE, action par laquelle les oiſeaux pouſſent dehors leurs œufs. La meilleure *ponte* des oiſeaux domeſtiques, & autres, eſt au printems. Voyez *Poules*, *Poules d'Inde*, *Oie*, &c. La *ponte* des pigeons n'eſt que de deux œufs. Il y en a qui, pendant l'année, *pondent* plus ſouvent que d'autres; tels ſont les *pigeons de voliere* : à l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font preſque tous les mois, lorſqu'ils ſont de bonne eſpèce. Comme il y a des pigeons de voliere qui ne ſortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent *pondre*, mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur voliere, & doit toujours y être bien nette : pour cela, il n'y a qu'à la leur changer ſouvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords ſeront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puiſſent s'y baigner : c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup. La véritable maxime, pour bien peupler une voliere, eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpèce. Si cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, on conſerve encore les pigeons qui viennent après. On ſe ſert de trémie, en bien des endroits, pour mettre la veſce dont on nourrit les pigeons. Le grain en ſort, à meſure que les oiſeaux le mangent; ainſi il eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la voliere eſt ſouvent remplie. Il y a des trémies de pluſieurs façons, de pyramidales & de longues. C'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite. Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems eſt très-ſalutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver; car comme ils *pondent* preſque tous les trois mois, ce grain, qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid. Les nids des pigeons doivent être très-exactement nettoyés, après l'incubation de chaque pigeon; car, ſans ce ſoin, les poux & les mites s'y mettent, ſurtout durant l'été, & cette vermine incommode tellement les couveuſes, qu'elles en deviennent maigres, & ſouvent abandonnent leurs œufs. Voyez *Pigeon*.

PONTIL, *en terme de verrerie*, eſt un inſtrument de fer, dont on ſe ſert dans la fabrique des glaces qui ſe ſoufflent à la felle.

PONTIVY, toile de lin, qui se fabrique à Pontivy, en Bretagne.

PONTONAGER, droit qu'on préleve sur les marchandises, voitures & conducteurs qui passent sur certains ponts, ou dans des bacs appartenans à des seigneurs. Le commis qui leve ces droits est appellé *pontonnier*.

POPULO, sorte de liqueur, petit rossoli fort léger, délicat, doux & aisé à boire. Pour le faire, on fait bouillir trois pintes d'eau; quand elles sont refroidies, on y met une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi-verre d'essence d'anis distillé, autant d'essence de cannelle, très-peu de musc & d'ambre en poudre préparé. On observe, comme pour les autres *rossolis*, de ne point faire cuire le sucre, en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le rossoli, & y fait des nuages. Le *populo* de Marseille est sujet à se corrompre, parce qu'il est fait avec de l'eau froide.

POQUELLE, plante qu'on trouve dans le Chili, partie de l'Amérique, sur les côtes de la mer du Sud. Sa fleur, qui est une espèce de bouton d'or, sert à teindre en jaune, & sa tige, en verd.

PORC, animal quadrupede & domestique, dont la peau est couverte d'un long poil, fort & rude. Outre le commerce que l'on fait des *porcs* en vie & de leur chair, on en fait encore un considérable de leurs jambons, de leur graisse, de leur lard, de leurs peaux, & enfin de leurs poils ou soies. On nomme, en campagne, *porcher*, celui qui garde les *porcs* ou *cochons*. Il faut choisir un *porcher* qui soit robuste, de l'âge de dix-huit jusqu'à trente ans. Il doit être matinal & patient, parce que les *porcs* donnent de la peine à celui qui les garde. Il ne doit pas frapper rudement ceux qui voudront s'égarer; il faut qu'il les ramene doucement. Il faut aussi qu'il veille à son troupeau, qu'il voie s'ils n'y a point quelque *porc* qui soit malade, afin d'en avertir le maître à qui il appartient, pour y apporter le remede convenable.

On doit, *en cuisine*, choisir la chair & les autres parties d'un *porc* qui ne soit ni trop vieux ni trop jeune, mais gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de féves, raves, &c. La chair & les autres parties du *porc* nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & visqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qu'elles s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine. Il se digère difficilement. Il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses & grossieres, & passe pour être contraire aux goutteux. Le *porc* lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâchent les fibres de l'estomac & des intestins, & délaient les humeurs grossieres contenues dans ces parties. La chair du *porc* convient principalement, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

La maniere de vivre de cet animal, qui est toujours lâche & paresseux, les ordures & les saletés qu'il mange continuellement, dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux & gros-

ſiers, & capable, de produire des humeurs de même nature, de cauſer des indigeſtions & pluſieurs autres incommodités. Les Arabes, les Maures, les Tartares, les Turcs & les Juifs ne mangent jamais de *porc*. Il y a apparence que le ſcorbut, auquel les peuples du Nord ſont ſi ſujets, ne vient que du fréquent uſage qu'ils font de la chair de cet animal, de celle ſurtout qui eſt fumée & ſalée. Quand le *porc* a environ un an, on le coupe. Sa chair en devient plus graſſe, plus ſucculente & d'un meilleur goût. La femelle n'eſt pas d'un ſi grand uſage, pour les alimens, parce que ſa chair n'a pas un goût ſi agréable. Pluſieurs perſonnes ſe font un véritable ragoût d'un *cochon de lait* rôti. Cependant le *porc* qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt le plus convenable pour la ſanté, parce que cet animal étant d'un tempérament fort humide, cette humidité ſuperflue eſt beaucoup plus abondante, lorſqu'il eſt jeune, que quand il eſt dans un état moyen, où la fermentation, qui eſt pour lors dans toute ſa vigueur, diſſipe & chaſſe inſenſiblement au-dehors les humeurs lentes & viſqueuſes. On ne doit point auſſi choiſir le *porc* trop vieux, parce qu'alors ſes parties ſolides ſont dures, coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bon effets. On ſe ſert beaucoup du *cochon*, dans les cuiſines. On trouve, ſous les noms particuliers des parties de cet animal, les différentes manieres de les apprêter. On mange le *cochon de lait* rôti à la broche, farci, à la daube, en ragoût, &c.

PORC-EPIC, animal quadrupede, qui ſe trouve communément en Afrique & en Amérique. On diſtingue, ſur cet animal, ſept différentes eſpèces de poils, ſoit pour la longueur, ſoit pour la couleur. Ce ſont ſes piquans. Le *porc-épic* ne fournit preſque rien au commmerce, & on en peut voir la deſcription dans le *Dictionnaire des animaux*, ou dans les *Mémoires de l'académie des ſciences, de l'année* 1727.

PORCELAINE, petit coquillage blanc, qui ſert de monnoie en pluſieurs endroits d'Aſie, d'Afrique & d'Amérique. On s'en ſert auſſi, en Europe, dans la médecine, & ce ſont les Hollandois qui les apportent.

PORCELAINE, eſpèce de poterie fine & précieuſe, dont l'invention eſt dûe aux Chinois. C'eſt même encore aujourd'hui, à la Chine, au Japon, dans le royaume de Siam & en Perſe, que ſe font les plus belles *porcelaines*. On eſt cependant parvenu, en Europe, à les imiter aſſez parfaitement. Pluſieurs manufactures établies en France, en Hollande & dans la Saxe, travaillent, à l'envi les unes des autres, à porter leurs ouvrages au point de perfection qu'on connoît à ceux des Aſiatiques. Il entre, dans la compoſition de la *porcelaine*, deux ſortes de terre, & deux ſortes d'huile ou de vernis. Des deux terres, l'une s'appelle *pétunze*; l'autre, *koolin*: des deux huiles, l'une ſe tire des *pétunzes*, & s'appelle *huile de pétunze*, ou *vernis de pétunze*: l'autre ſe fait avec de la chaux, & s'appelle *huile de chaux*. Sur la *matiere* dont eſt compoſée la *porcelaine*, la *maniere* de faire les beaux ouvrages que nous voyons, les *peintres* qui y travaillent, & les *fourneaux* où l'on fait cuire la *porcelaine*, voyez les *Mémoires de l'académie des ſciences*, l'*Encyclopédie*, le *Dictionnaire de commerce*, & le *Manuel des négocians*, &c.

PORCELAINES, toile de coton peintes

peintes en bleu. Les plus belles se fabriquent aux Indes. On est cependant parvenu à les imiter assez bien en Europe. Pour en former le dessein, on applique de la cire sur ce qu'on veut qui ne prenne pas la couleur bleue ; après quoi on trempe la piéce dans la cuve de bleu ; on la retire & on enleve la cire : pour lors le dessein se trouve marqué en blanc, si le fond est bleu, & bleu, si le fond est blanc. Ces toiles suivent le sort des indiennes pour la prohibition, ou pour la permission.

PORCHAISON ; c'est un sanglier qui est gras, & est bon à chasser.

PORPHYRE, marbre précieux, rouge & fort dur. Voyez *Marbre.*

PORT, lieu commode & avantageux, situé, pour l'ordinaire, à l'embouchure de quelques rivieres, & qui peut recevoir plusieurs vaisseaux, où ils peuvent rester à l'abri des vents & à couvert des entreprises des flottes ennemies. Il y a deux sortes de *ports* ; les uns sont construits par la nature même ; les autres sont formés par l'art. Comme il n'y a rien qui enrichisse davantage un etat, que le commerce de la mer, il n'y a rien qui favorise davantage ce commerce, que la quantité & la sûreté des *ports* & des havres qui s'y rencontrent. La France a ce double avantage par-dessus tous les autres états de l'Europe, & peut-être de tout le monde ; mais un troisiéme avantage qui n'est pas moins considérable, c'est la police qui s'observe dans tous les *ports*, soit à l'égard des vaisseaux de guerre, soit pour les navires marchands qui y entrent, qui y séjournent, & qui en sortent. Les ordonnances de la marine, de 1681 & de 1684, traitent de la police des vaisseaux marchands, soit lorsqu'ils sont dans les *ports*, soit lorsqu'ils y entrent.

PORT, se dit aussi, sur les rivieres, des lieux ou abordent les bateaux, comme à Paris, le Port S. Paul, le Port S. Nicolas, &c.... *Port de charge*, est un *port* où les voituriers par eau prennent les marchandises, dont ils composent la voiture de leurs bateaux...... *Port de décharge*, ou *Port de vente*, est un *port* où les voituriers par eau doivent conduire les marchandises chargées sur les bateaux pour y être vendues. . . . *Port*, signifie aussi ce qu'un vaisseau peut porter de charge . . . . . *Port* s'entend aussi de ce qu'il en coûte pour les crocheteurs & porte-faix. Il se prend aussi pour les fraix des voitures que l'on paye aux messagers, maîtres de carosses, & autres voituriers, soit par eau, soit par terre . . . . . *Port de Lettre*, c'est ce qu'il en coûte pour l'envoi d'une lettre par la poste. . . . *Tenir port*, c'est rester dans un *port* de décharge, le tems prescrit par les ordonnances & réglemens de police.

PORT, se dit *en botanique*, des productions des plantes. Le *port naturel d'une plante*, est ce qu'elle porte de soi-même, & sans culture.

PORTAGE, se dit sur mer, & particuliérement sur les vaisseaux marchands, des voitures franches que l'on donne aux officiers & matelots des hardes & marchandises qui leur appartiennent jusqu'à certaine quantité.

PORTAGE, est encore un trajet que les coureurs de bois de la Nouvelle-France, sont obligés de faire à pied, lorsque, dans leurs voyages sur les rivieres & étangs, ils rencontrent des sauts & des endroits difficiles. Ils portent pour lors, sur leurs dos, leurs canots, marchandises & provisions.

PORTE-AUNE, suspensoir de bois ou de fer, qui sert à soutenir en

l'air l'aune, & par le moyen duquel les marchands étant seuls, peuvent auner leurs marchandises....... *Porte-balle*, est un petit mercier qui court la campagne, & qui porte sur son dos une balle, une caisse pleine de diverses marchandises... *Porte-broche*, outil, dont se servent les arquebusiers pour emmancher les différentes broches qui sont propres à leurs ouvrages.

Porte-cédule, *Porté-feuille*, ou *Porte-lettre*, c'est un sac quarré, de marroquin, dans lequel les marchands, banquiers, & autres gens d'affaires portent sur eux leurs lettres & billets de change, mémoires, &c.... *Porte-col*, en terme des aides, est celui qui fait le faux-saunage dans des sacs, qu'il porte ordinairement pendus au col, & l'ordonnance de 1680 donne ce nom à de pauvres gens qui, gagnent leur vie, à vendre à petites mesures, depuis quatre deniers jusqu'à douze l'eau-de-vie qu'ils ont achetée des détailleurs en pot ou à la pinte.... *Porte-faix*, ou *Crocheteur*, est celui qui porte des fardeaux, à prix d'argent, pour la commodité du public... *Portes-rames*, c'est une planche percée d'une large rainure, au milieu de laquelle est un cylindre roulant, sur lequel glissent les ficelles qui s'appellent *rames*, on s'en sert dans plusieurs métiers où l'on travaille de la navette, particulierement dans ceux des tissutiers-rubaniers..... *Porte-tariere*, outil, dont on se sert dans les ouvrages d'arquebuserie, différent du *porte-broche*, parce qu'il sert à emmancher les tarieres.

PORTÉE, *en termes de manufacture de lainage & de soierie*; c'est une certaine quantité de fils qui font partie de la chaine d'une étoffe. Le nombre des *portées* que chaque étoffe de laine, ou de soie, doit avoir, est toujours fixé soit par les statuts particuliers de chaque communauté, soit par les réglemens généraux des manufactures du royaume.

PORTÉE, terme de marine, qui signifie la capacité d'un vaisseau...... *Portées*. Les plombiers nomment les *portées* d'un moule à fondre les tuyaux sans soudure, deux petits tuyaux de cuivre de deux pouces de long ou environ, & de l'épaisseur que l'on veut donner aux tuyaux de plomb qui traversent les rondelles qui sont aux deux bouts du moule.

PORTÉE, *en terme de ménage de campagne*, se dit du tems que les femelles des animaux portent leur fruit. La *portée* des brebis est de six mois, & celles des cavalles, d'onze.

PORTÉE D'UN CERF; c'est la hauteur de son bois : on en juge dans les forts, & dans les endroits du bois qui sont clairs, où ces animaux, levant la tête pour écouter, en froissent les branches à la hauteur de leur bois. Quand un cerf passe dans un endroit qui est fort épais & pliant, qu'il en fait plier les branches, & les tourne en avant avec sa tête, il faut qu'elles soient de six pieds de hauteur; car il en peut plier du corps, comme toutes les autres bêtes. Ainsi il ne suffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore en juger par les *portées*; ce qu'il est aisé de faire pendant l'année, à la reserve de quatre mois, sçavoir Mars, Avril, Mai & Juin, qui est le tems ordinaire de leur muë, & où ils ont la tête molette. Lors donc que leur tête est un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, on peut porter un jugement sur leurs *portées*, parce qu'en entrant dans les forêts ils levent la tête hardiment, en allant s'y rembûcher; & cette marque se

fait voir aux branches qui sont tournées & heurtées des deux côtés; & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a passé par-là, puisque c'en est la véritable trace.

PORTER, terme de teneur de livre, qui est synonyme avec écrire, ou mettre. On dit, *porter* sur le grand livre, *porter* sur le journal, *porter* en compte, *porter* en débit, *porter* en crédit. . . . . *Porter*, en terme de manufactures & de commerce d'étoffes, signifie la longueur & la largeur qu'elles ont... *Porter* se dit aussi dans le même sens, dans la marchandise du bois quarré. On dit, Ces chevrons *portent* six pouces sur quatre d'équarissage & vingt-deux pieds de long. . . *Porter* se dit aussi quelquefois de la charge dont un vaisseau marchand est capable, & des équipages & canons, dont il est monté... *Porter parole*, c'est, en terme de commerce, faire des offres. . . . . *Porter la parole*, c'est parler au nom d'une assemblée ou d'une communauté.

PORTEUR, c'est celui qui porte pour autrui. Il y a à Paris, des *porteurs de sel*, des *porteurs de grains & de farine*, & des *porteurs de charbon*, qui sont des officiers du roi ou de la ville . . . . . . *Porteurs d'argent*, ce sont, chez les banquiers, gros marchands, négocians, des serviteurs uniquement employés à porter des sacs d'argent sur leurs dos, qui vont faire accepter les lettres de change, & qui en vont recevoir le payement. . . . *Porteurs*, se dit aussi en fait de lettres de change, de ceux qui les ont en main, & en faveur desquels les derniers ordres ou endossemens ont été faits.

PORTIERE, se dit des brebis qui sont en âge de porter.

PORTION CONGRUE. Les dixmes appartiennent naturellement, & de droit aux curés, parce qu'elles sont destinées à payer la desserte des paroisses; mais comme dans plusieurs endroits elles appartiennent à d'autres personnes, ceux qui les possédent sont obligés de payer aux curés, ou vicaires perpétuels, certaine pension: & c'est cette *pension* qu'on nomme *portion congrue*. Cette pension n'est pas conforme dans le royaume. Une déclaration de 1684, la fixe à trois cents florins, valant trois cents soixante-quinze livres pour les cures de la Flandre & du Hainaut François. Mais dans tout le reste de la France, elle n'est que de trois cents livres, suivant une déclaration du 29 Janvier 1686: elle n'étoit auparavant que de deux cents livres dans une grande partie du royaume.

PORTO-FRANCO; c'est, à Gênes, un magasin où tous les marchands & négocians étrangers, de quelque nation qu'ils soient, peuvent apporter leurs marchandises, & où elles sont reçûes sans payer aucun droit pour le simple dépôt. Lorsque ceux à qui ces marchandises appartiennent, ont trouvé à s'en défaire, ils en payent alors les droits; mais s'ils ne vendent rien, ils peuvent les enlever sans aucun déboursé.

PORTRAIT: nom que les maîtres paveurs donnent à un marteau, dont ils se servent pour fendre & tailler le pavé de grès, particuliérement celui qu'on nomme *du petit échantillon*. Il est tout à fait semblable au gros marteau à fendre, à la reserve qu'il est plus leger.

PORTUGAISES, ancienne monnoie d'or de Portugal, du poids d'une once trois deniers, & au titre de vingt-trois carats trois quarts. Elles sont très-rares, ayant été fondues, lors de la fabrication des nouvelles monnoies.

POSER, *en terme d'arithmétique*, se dit dans la même signification,

que placer dans l'*addition*, on pose les chiffres les uns sous les autres, pour en former un total. Dans la *soustraction* on pose la somme à soustraire, sous celle qui est entiere, &c. . . . *Poser une forme*; en terme d'imprimerie, c'est la même chose que la dresser.

POSEUR, c'est dans les grands atteliers de maçonnerie, un maçon habile & expert, qui prend le soin de poser chaque pierre, après qu'elle a été taillée à l'endroit qui lui convient, & avec l'aplomb & la justesse qu'elle doit avoir : le reste de l'ouvrage se fait par les maçons ordinaires, ou par de simples Limosins.

POSITION. *En terme d'arithmétique*, une régle de fausse *position* se fait, lorsque calculant sur des nombres imaginaires, on découvre le véritable nombre inconnu qu'on cherchoit.

POSTE; ce terme a plusieurs acceptions. Il se dit de la diligence que fait un voyageur, en changeant de chevaux de relais en relais. . . . . Il se dit aussi du courier même qui est chargé de lettres & paquets. Il signifie aussi les maisons placées sur les grands chemins de distances en distances, où se trouvent les chevaux propres à courir la *poste*. Les *postes* ont été établies sous Louis XI, en 1464. Depuis ce tems, cet établissement a bien acquis de la perfection, & le commerce lui doit toute son étendue.

POSTS, bois de certaine forme & grandeur, qu'on vend à la botte, dans le Languedoc. Il y a des *posts* de fayard, de sapin, de noyer, de la grande & de la moyenne forme, & enfin des *posts* d'audance.

POT, vaisseau ou vase très-commun dans les ménages. Il y en a de toutes sortes de matieres, sous des formes bien différentes, & pour quantité de sortes d'usage..... *Pôt à pétrir*. Les Boulangers donnent ce nom à un grand vase de cuivre. avec une anse, mais sans col, dont l'ouverture est presque aussi large que le fond, dont ils se servent, lorsqu'ils pétrissent, à puiser l'eau chaude dans la chaudiere, soit pour rafraîchir le levain, soit pour le faire, soit pour pétrir à forfait.... *Pot à sucre*. On donne ce nom, dans les rafineries, à un vaisseau de terre qu'on met sous les formes, lorsqu'elles sont remplies, & qui sert à recevoir le syrop qui en découle.

POT, espéce de vaisseau, ou mesure des liqueurs, qu'on appelle aussi *quarte* ou *quarteau*. Le *pot*, en plusieurs endroits, est de deux pintes, mesure de Paris. Chaque pinte est composée de deux chopines, la chopine de deux demi-setiers, & le demi-setier, de deux poissons. Le poisson est estimé contenir six pouces cubiques. En d'autres endroits le *pot* ne tient que pinte; & à Saint-Denis en France, où la pinte est à peu-près le double de celle de Paris, elle est nommée par quelques-uns *pot*.

POT : vendre du vin à *pot*, c'est le vendre en détail, mais sans pouvoir donner à manger à ceux à qui on le débite; ce qui n'est permis qu'aux cabaretiers - taverniers qui le vendent à l'assiette. Les bourgeois de Paris, de Lyon, & de quelques autres villes du royaume, ont droit de vendre à *pot* le vin de leur cru; mais à la charge de n'y mêler aucun vin d'achat, à peine d'être déchus de leurs priviléges.

POT-DE-VIN; dans le figuré s'entend d'un cadeau qu'un acheteur fait à son vendeur, ou un fermier au propriétaire du bien qu'il afferme..... A Nantes, & à Saint-Malo, on appelle *pot-de-vin* une

avance que les propriétaires des vaiſſeaux, qui vont à la pêche de la morue ſéche, ſont à l'équipage, pour leur ſervir de ſalaire juſqu'à leur arrivée au lieu de la pêche.

POT A SUIF. Le chandeliers donnent ce nom à un *pot* de fer-blanc, avec ſon anſe & ſon goulot, dont ils ſe ſervent pour remplir les moules d'étain qu'ils ont prépares & dreſſés ſur la table à moules...... *Pots de beurre* ; ce ſont des vaiſſeaux, ou vaſes de grès, dans leſquels les beurres fondus ſont envoyés. Ils ſont de différentes formes, figures & poids. . . . . *Pots à cueillir* ; ce ſont, dans les verreries communes, deux des ſix *pots* du fourneau à verre, où l'on prend avec la felle, le verre liquide pour le ſouffler...... Dans les manufactures de glaces, il y a de deux ſortes de *pots* ; les uns qu'on appelle ſimplement *pots*, & les autres qu'on nomme *cuvettes*. Les premiers ſervent à fondre les matieres, les autres à les porter juſqu'à la table à couler. . . . . . Les *Pots de moulin*, chez les foulons, ſont certains vaiſſeaux de bois, en forme d'auges, dans leſquels on foule les étoffes de laine. On les appelle autrement *piles*.... Il y a une des petites ſortes de papier qui ſe fabrique dans pluſieurs papeteries de France, que l'on nomme *pot*. Il ſert aux faiſeurs de cartes à jouer pour mettre du côté de la figure.

POT A FLEURS, *en terme de jardinage* ; ce ſont des *pots* de fayance ou de terre verniſſée. Les premiers ſervent ordinairement dans les jardins, les autres ſont employés pour élever les fleurs & les y entretenir pendant qu'elles ſubſiſtent. On met en *pot* des giroflées, des juliennes, & autres plantes curieuſes. Les jardiniers fleuriſtes ont une grande proviſion de *pots* pour lever la plûpart de leurs fleurs, afin de les vendre. Les œillets s'élevent en *pots*. Ces vaſes ſont moyens pour l'ordinaire. On emploie encore les *pots* pour élever les oreilles d'ours & pluſieurs autres plantes qui croiſſent mieux, ainſi qu'en pleine terre. Les *pots de terre* à la campagne, ceux qui ſervent à traire le lait, ſont auſſi larges en haut qu'en bas, ronds & ayant environ un pied de diamétre ; ceux qui ſont plombés, ſont les plus propres pour cela. Les laitieres appellent *pot au lait* un grand vaſe de cuivre qu'elles portent ſur leurs têtes, lorſqu'elles viennent vendre leur lait.

POTAGE, jus de viande cuite, dans lequel on met tremper, ou mitonner du pain coupé par tranches. On fait des *potages* en gras & en maigre.

POTAGER, jardin dans lequel on cultive les légumes, herbes, herbages, non-ſeulement pour mettre dans les *potages*, mais même pour faire d'autres plats particuliers. Un *potager* exige bien des choſes pour être parfait. Il faut, premierement, que le fonds de terre en ſoit bon & bien amendé, & qu'il ſoit de plus bien expoſé au ſoleil. Lorſqu'on a envie de dreſſer un *potager*, il faut commencer par en fouiller la terre, c'eſt-à-dire, ſeulement les endroits qu'on veut mettre en quarrés & plattes-bandes ; car pour le terrein deſtiné pour les allées, il eſt inutile de le fouiller. S'il eſt clos de murs, il n'en vaut que mieux. Il y a des *potagers* coupés de murs, & d'autres qui ne le ſont pas. Les premiers ſont les plus rares. Il faut de l'eau dans un *potager*, ſoit par le ſecours d'un baſſin ou de quelque autre endroit de cette nature ; car, ſans eau, un *potager* ne produit rien qui vaille. Pour être bon, il a encore beſoin d'un habile jardinier

qui le conduise. Il y a maniere de bien distribuer un *potager*. Il faut avoir la mélonniere dans l'endroit le plus exposé au soleil, & le plus à couvert des mauvais vents qu'il est possible. Un *potager* doit avoir ses endroits marqués pour mettre les salades, les légumes, & les autres herbages chacun séparément ; c'est le bon ordre, & celui qu'il faut tenir. Le fumier ne doit point manquer dans un *potager*, si on veut qu'il rapporte aboudamment de tout.

POTASSI, nom qu'on donne a Constantinople, aux potasses qui viennent de la mer noire. Les Anglois & les Hollandois en enlevent une grande partie pour l'apprêt de leurs draps.

POTAMOGETON, plante aquatique qui pousse plusieurs tiges longues, grêles, nouées. Ses feuilles qui viennent dans l'eau, sont étroites comme celles du chiendent ; mais celles qui nagent sur la surface de l'eau, sont semblables aux feuilles du plantain, de figure presqu'ovale, pointues, nerveuses, sans découpures, attachées à des queues longues. Ses fleurs naissent en epi, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Il succéde à chaque fleur un fruit qui est fait de quatre semences oblongues, pointues par un bout, rougeâtres, ramassées en maniere de tête. Cette plante est raffraîchissante & astringente.

POTASSE, espéce de cendre gravelée qu'on tire d'Allemagne, de Pologne & de Moscovie & qui est d'un grand usage dans la teinture. C'est une matiere toute saline & alcaline qu'on emploie aussi pour le savon, pour le verre, pour l'émail, de la fayance, & même pour les remedes. La façon de la fabriquer a été pendant long-tems inconnue. On en trouve une relation par M. *du Fay*, dans l'histoire de l'académie des sciences 1727.

POTEAU, piéce de bois de sciage, quand elle est au-dessus de six pouces, quoique de brin, & quarré, & d'équarrissage, quand elle est audessous, ordinairement de chêne, de noyer, de poirier, de cormier ou d'aulne.... Suivant l'ordonnance de 1647 pour la chasse, on en plante à toutes les limites des varennes & garennes du roi, où sont appliqués des *placards*, contenant les defenses faites pour la chasse.

POTE'E D'EMERIL. Voyez *Emeril*.

POTE'E D'ETAIN. Voyez *Etain*.

POTELOT, mot Hollandois, qui signifie en François *mine de plomb*, ou *crayon*. Voyez ces mots.

POTENCE, verge de fer, qui traverse diametralement le minot, d'un bord à l'autre, & par-dessus laquelle on passe la racloire, quand on mesure à ras le grain, le sel, &c..... *Potence* est aussi un outil d'arquebusier, qui prend son nom de sa figure, qui n'est gueres différentes de l'équerre. Une des branches de *la potence* a divers trous ; elle est toute de fer, & sert à limer dessus cette partie des armes à feu, montée sur des fûts, qu'on appelle *la platine*.

POTENTILLE, plante à laquelle on a donné ce nom, à cause de ses grandes vertus : on l'appelle autrement *argentine*..

POTERIE, vaisselle de terre ou de grès. Il est peu de pays & de provinces où il ne se fabrique de cette marchandise. Celles de Beauvais, de Champagne, du Pont-Saint-Esprit, de Normandie, des Pays-Bas, sont les plus estimées.

POTIER ; c'est celui qui fait des pots ou de la vaisselle. Il y a les *potiers d'étain* & les *potiers de*

terre, & ils ont chacun une communauté particulière à Paris. Le *potier d'étain* est un artisan qui fabrique, ou un marchand qui vend ou achette toutes sortes d'ouvrages, vaisselles & ustensiles d'étain, comme pots, éguieres, bassins de commodité, bassins à laver les mains, plats, assiettes, &c. Les statuts de cette Communauté établie à Paris, sont du mois de Mai 1613. Le tems d'apprentissage est de six ans, & celui de compagnonage de trois. Tous les maîtres ont chacun leurs poinçons qui sont empreints sur les tables d'essai, déposées dans la chambre du procureur du roi du châtelet, & dans celle de la communauté .... Les *potiers de terre* sont des artisans qui font & vendent des ouvrages de terre. Leur communauté est une des plus anciennes; elle fut érigée bien avant le régne de Charles VII. Ce prince leur donna de nouveaux statuts par ses lettres-patentes du mois de Septembre 1456, lesquels ont été confirmés par Henri IV, au mois, d'Avril 1607; & c'est encore par ces mêmes réglemens que la communauté se gouverne aujourd'hui.

POTIN, espèce de cuivre, dont il y a deux sortes; l'un composé de cuivre jaune, & d'un peu de cuivre rouge, s'appelle *potin jaune*, & s'emploie dans des ouvrages considérables, comme mortiers, canons, &c. en y mêlant néanmoins de la rosette; l'autre qui n'est qu'un mêlange de lavûre de laiton, de plomb ou d'étain, se nomme *potin gris*. On n'en fait que des ouvrages communs, comme robinets de fontaine, &c. Ce dernier vaut pour l'ordinaire douze pour cent de moins que le premier.

POTIRON, gros fruit qui vient à une plante rampante, & qui est une espèce de citrouille; il se cultive de même .... On donne aussi le nom de *potiron* au champignon, dont il y a plusieurs espèces.

POUCE, mesure de longueur; c'est la douzieme partie du pied: elle se divise en douze lignes, & la ligne en douze points; de façon qu'il faut cent quarante-quatre points pour faire le pouce; cent quarante-quatre lignes pour faire le pied; & soixante douze pouces pour la toise, qui est composée de six pieds.... *Pouce-évent*, en terme d'aunage d'étoffes de laine; c'est mettre le *pouce* de la main devant le bout de l'aune, afin d'augmenter la longueur de la mesure. L'article 44 du réglement général des manufactures du mois d'Août 1699, défend d'auner avec *pouce-évent*, sous peine de cent livres d'amende. contre les auneurs contrevenans.

POUCHOC, drogue de la Chine, propre pour la médecine & pour la teinture en jaune; les Chinois en portent beaucoup au Tunquin, où elle est d'un grand débit.

POUCIER; nom que les ouvriers laineurs donnent à un petit morceau de corne de bœuf qu'ils s'attachent au *pouce* de la main, qu'ils appellent *main de derriere*, avec laquelle ils tiennent la croix, où sont montés les chardons mort, dont ils se servent pour leur aider à lainer ou éplaigner les étoffes sur la perche.

POUDE, ou POUTE, poids de Moscovie, qui revient à quarante livres du pays, c'est-à-dire, à trente-deux-livres, poids de marc de France. On s'en sert, sur-tout pour peser le sel à Astracan, ville de Tartarie sur le Wolga.

POUDIN, *en cuisine*, est une espèce de pâtisserie, dans laquell il entre de la graisse, des raisins des œufs & du sucre.

POUDRE, particule d'un corps quelconque, broyé, concassé, & divisé en atomes, plus ou moins

gros, soit par les opérations de la chymie ou de la méchanique. La *poudre à canon*, est une composition qui se fait avec le salpêtre, le soufre & le charbon. La proportion de ces drogues est d'un quart de soufre & de charbon, sur les trois quarts de salpêtre. Le charbon donne le corps à la *poudre*, & empêche que la vivacité de l'opération du salpêtre, n'éteigne le feu du soufre ; le soufre enflamme la composition, & le salpêtre lui donne la force pour l'extrême facilité qu'il a de se raréfier. On se sert de moulins à eau pour incorporer ensemble, les trois drogues. Les piles & les pilons sont de fer ; ce qui rend cette fabrique très-dangereuse.... La *poudre* bien préparée au moulin se graine par le moyen de certains cribles, dont les ouvertures plus ou moins larges, font la différence des diverses *poudres*, dont les marchands font commerce.... La *poudre grenue* est celle dont le grain est très-gros, elle sert à charger les piéces d'artillerie, & même les mousquets, soit les plus legers qu'on porte en campagne, soit les plus pesans qu'on emploie à la défense des places.... La *poudre fine* est celle dont le grain est extrêmement délié. Son usage est pour amorcer l'artillerie, & pour charger les petites armes, comme fusils, pistolets, mousquetons, carabines, &c......... La *poudre barde* ou la *poudre blanche*, est celle qui, quoiqu'elle ait les mêmes effets que l'autre, ne fait aucun bruit en s'enflammant.

POUDRE A CHEVEUX. On en fait avec de la farine de froment, ou avec celles de féves, & c'est la meilleure ; celle qui se fait avec l'amydon est la plus commune, la moins chére & la moins estimée. Les gantiers & parfumeurs préparent la premiere, & les amydonniers la seconde..... La *poudre de senteur* est tirée des fleurs ou drogues aromatiques, & qu'on mêle avec la *poudre à cheveux* pour leur donner de l'odeur.

POUDRE D'OR, est une composition dont se servent les orféyres, pour dorer les ouvrages communs d'argent. Elle se fait avec du sel ammoniac, du salpêtre, de l'eau forte, & de l'or dissous & calcinés ensemble ; on la délaye ensuite dans de l'eau-de-vie ; & après avoir frotté la piéce avec un morceau de liége compacte, on la brunit ; ce qui fait une assez jolie dorure.

POUDRE DE TANNEUR ; c'est le tan pilé, dont ils se servent pour tanner leurs cuirs. Les cuirs forts reçoivent jusqu'à cinq *poudres*, c'est-à-dire, qu'on y met jusqu'à cinq fois du nouveau tan.

POUDRER, *en terme de teinturier*, se dit d'une certaine poudre qui sort des étoffes, après qu'elles ont été teintes en noir, & qui y reste des différentes drogues & ingrédiens qu'on a coutume d'employer à cette teinture. Les teinturiers sont obligés de laver les noirs quand ils sont achevés, jusqu'à ce qu'ils ne poudrent plus.

POUDRIER : c'est l'ouvrier qui fait la poudre à canon, ou le marchand qui la vend. Les marchands *Poudriers* de Paris, sont du corps de la mercerie.

POUF, terme de sculpteur & de marbrier : on dit que le marbre est *pouf* quand il se graine aisément, & qu'il se réduit en poudre en le taillant.... les paveurs le disent aussi du grés.

POULAILLE, se dit de toutes sortes d'oiseaux domestiques qui se nourrissent dans les basse-cours des fermes & maisons de campagne, comme poules, poulets, chapons, poulets d'Inde,

dindons, cannetons, oies, oisons, &c. Le commerce de la volaille est très-considérable dans les provinces de France, qui sont à portée de la faire voiturer à Paris. Il en vient sur-tout une grande quantité du pays du Maine, de la basse Normandie & du pays de Caux. Ce sont les marchands poulaillers & les coquetiers qui en font le négoce, & qui les apportent ou dans de grands paniers ronds & profonds, sur des chevaux de bât, ou dans d'autres paniers faits en forme de mannes quarrées, sur des fourgons. Il en vient aussi beaucoup par les messagers de ces provinces, mais seulement pour des particuliers. Les coquetiers sont obligés de mener ce qu'ils en apportent au bureau, pour de-là être étalé à la vallée, afin que les bourgeois de Paris, ensuite les rôtisseurs, puissent s'en pourvoir. Le gibier à plume, comme phaisans, perdrix, becasses, coqs de bruyeres, pluviers, canards, ortolans, grives, mauviettes, cercelles, cailles, &c. sont appellés *poulaille sauvagine*, dans les statuts des maîtres rôtisseurs de Paris, on nomme *poulailler*, celui qui fait commerce de volaille; & ce sont ces voituriers qui arrivent deux fois la semaine à Paris, avec la volaille qu'ils ont ramassée dans les provinces voisines de la capitale.

POULAILLER, lieu où vont jucher les poules pendant la nuit pour dormir, & où elles pondent & couvent quelquefois La situation du *poulailler* doit être au levant, près d'un four, s'il se peut, ou d'une cuisine, parce qu'on prétend que la fumée est fort salutaire à la volaille. Un *poulailler* doit être planchéïé, avoir une petite porte pour y entrer, une fenêtre au-dessus, & à côté, par où entreront ou sortiront les poules. L'une & l'autre doivent être fermées de nuit, crainte des fouines, & autres bêtes qui font la guerre à la volaille. Les murs d'un *poulailler* doivent être bien crépis de mortier de tous côtés, afin que les rats n'y puissent avoir entrée. Il doit y avoir des perches mises de travers, & enclavées dans le mur pour servir de juchoir à la volaille, & des paniers pour les mettre pondre ou couver. En dehors, & du côté de la cour, il doit y avoir une petite échelle qui servira aux poules, pour monter dans le *poulailler*.

On met auprès du *poulailler* un certain fumier qui se fait exprès pour cette volaille; voici comment. On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creusé exprès en pente, pour que l'eau n'y croupisse point. On l'arrose de sang de bœuf, sur lequel on jette un peu d'avoine, puis, avec un rateau, on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après; & le sang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité d'herbes & de vers qui ont une vertu particuliere pour engraisser la volaille & la rendre délicate; mais il faut avoir soin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas gratter; car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit. De quelque maniere que l'on fasse cette verminiere, il faut toujours qu'elle soit bien exposée au midi pour mieux germer. On ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche, les vers qu'on veut donner à la volaille. C'est le matin qu'on la lui donne. Depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, jusqu'à ce qu'on en ait épuisé les vers, ce doit toujours être par la même ouverture, bien couverte d'épines soutenues par de grosses pierres,

pour que les vents, la volaille, & les autres animaux n'y faſſent point de tort. Ces vers bien ménagés fourniſſent à la volaille une nourriture ſi bonne & ſi abondante, que pluſieurs perſonnes font pluſieurs verminieres à la fois, pour n'en point manquer. On les fait l'été, & on s'en ſert l'hiver.

La loge des poules d'Inde ſe met contre le *poulallier*. Il n'y a pas tant de meſure à prendre, car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre. Il n'eſt pas beſoin de paniers pour cela; elles font leur ponte à terre, & pour tout jour néceſſaire à cette loge, la porte ſuffit. Il n'y faut que des perches miſes de travers, un peu plus fortes que celles du *poulallier* pour les y faire jucher: encore ce ſoin ne dure-t-il pas long-tems, car les poulets; & poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés: ils en engraiſſent bien mieux. Quant aux oies & aux cannes, on leur dreſſe un petit toit en quelque endroit perdu de la baſſe.cour, fait ſans façon, ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reſte elles ne craignent point l'humidité de la fiente.

POULAIN, c'eſt le petit d'une jument. Les *poulains* henniſſent après leur mere, & la ſuivent. En France, on fait travailler les *poulains* à trois ans.

POULAIN, eſpèce d'échelle ſur laquelle les tonneliers font gliſſer les tonneaux pour les encaver... *Poulain* eſt encore une eſpèce de traîneau ſans roue, compoſé de deux groſſes piéces de bois, aſſemblées par trois ou quatre traverſieres, & ſur lequel on voiture de gros fardeaux, en y attelant un ou deux chevaux.

POULANGIS, groſſe tiretaine, faite de laine & de fil, & qui ſe fabrique en Bourgogne.

POULARDE, jeune poule qu'on a engraiſſée comme un chapon.

POULE, oiſeau domeſtique qu'on éleve, dans la baſſe-cour, pour en tirer du profit; il en faut ſçavoir faire le choix: les *poulles* de moyenne grandeur ſont à préférer aux plus grandes & aux plus blanches Les premieres ſont plus fécondes en œufs. Il faut auſſi prendre pour cela, celles dont la crête pend d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainſi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé. Les *poules* montées ſur de grands ergots, pondent bien moins, & ſont ſujettes à caſſer leurs œufs, lorſqu'on les met couver. On ne fait point de cas de celles qui aiment à ſe battre; elles ne ſont point du tout propres à couver. On eſtime les *poules friſées*; mais les pouſſins qui en proviennent, ſont ſi ſenſibles au froid, qu'ils en meurent fort ſouvent, ſi on n'y prend garde. Les jeunes *poules* commencent à pondre dès le mois de Février, quand il eſt doux, & donnent bien plus d'œufs que les vieilles. Il faut un *coq* parmi les *poules*, pour en rendre les œufs propres à en multiplier l'eſpèce. Entrons dans le détail des ſoins qu'on doit prendre des *poules* dans une baſſe-cour.

L'heure la plus propre pour leur donner à manger, eſt lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir lorſqu'il ſe couche. Il ne faut pas diſcontinuer ce ſoin, tant qu'il n'y a pas de bled à battre à la grange; car pour lors, pendant la moiſſon, les *poules* trouvent toujours aſſez de quoi vivre. On nourrit les *poules* des criblures de toutes ſortes de grains mêlés: on leur hache quelquefois des herbages de jardin, & des fruits gâtés, qu'on leur mêle avec du ſon & de l'eau,

ou du son pur mouillé à froid, ou du son bouilli ; & lorsqu'on veut échauffer cette volaille pour la faire pondre, on lui donne de l'orge, de l'avoine, du bled sarazin ou du chenevi c'est ordinairement en hiver qu'on les nourrit ainsi. On peut encore leur donner de l'orge moulue, de la vesce, des pois chiches, du millet & du panis. L'ivraie bouillie est encore très bonne pour cette volaille. Il y en a qui donnent aux *poulets* de l'orge à demi-cuit; d'autres prennent de la *brique* qu'ils broient menu, & qu'ils détrempent dans du son. Il faut se donner de garde de leur donner des pépins de raisin dans le tems qu'elles pondent; car cette nourriture leur est toute contraire. Il n'y a que dans le mois de Novembre qu'on peut leur en jetter de tems en tems, en les mêlant d'autres grains. On les peut nourrir ainsi jusqu'à Noël.

Les *poules* bien nourries font du profit à leurs maîtres. Il faut avoir soin d'en ramasser tous les jours les œufs, & de mettre ceux du jour à part, afin de connoître les plus frais, pour s'en servir dans le besoin. Il faut tenir le poulailler bien net, & de tems en tems le parfumer d'encens, ou avec des herbes odoriférantes. On renouvelle souvent la paille qu'on aura mise dans les nids des *poules*, afin d'en ôter la vermine qui incommode fort cette volaille, quand elle couve, ou qu'elle pond; & au lieu de paille, on peut se servir de foin, principalement quand elle couve: le foin est plus mollet & plus chaud que la paille. Pour faire pondre les *poules* en hiver, on les enferme dans une chambre séparée : là on les nourrit d'orge, qu'on leur fait bouillir & qu'on leur donne chaudement : l'avoine leur est très-bonne, ainsi que les criblures de bled. Il faut leur donner, de tems en tems, du chenevi, ou de la semence d'orge, qu'on a recueillie en maturité ; ou bien on prend des orties qu'on broie dans les mains, qu'on fait sécher pour l'hiver, & qu'on leur fait bouillir. Il ne faut point alors que les *poules* manquent de nourriture. Une *poule* est vieille à quatre ans, & n'est plus bonne qu'à bouillir. Leur ponte est de dix-huit ou vingt œufs ; quand elle est cessée, la nature les invite à couver ; ce qu'on reconnoît, lorsqu'elles commencent à glosser, pour lors on leur prépare un nid pour les mettre. Ce doit être dans un lieu écarté du monde, & hors de danger des fouines & des chiens. Il faut garnir ce nid de foin, puis on met les œufs dessus & la *poule* qui les doit couver. Les *poules* farouches, & celles qui sont trop ergottées, ne valent rien pour couver; ainsi, quoiqu'elles glossent, on les doit jetter à la cour, pour les obliger à recommencer plutôt leur ponte, & on les empêche pour cela de couver. S'il y a des *poules* qui ne veulent couver que tard, on les met à couver; les *poulets* qui en viennent ne laissent pas de devenir beaux. Quand une fois une *poule* a commencé à couver, il ne faut plus toucher à ses œufs : c'est une très-mauvaise maxime que de les vouloir remuer. Pendant que les *poules* couvent, il faut avoir soin de leur donner à manger deux fois par jour, matin & soir, & d'obliger la *poule* de sortir de son nid, pour aller manger ; sinon, il faut la prendre & la mettre à bas. Il faut remarquer le jour qu'on met une *poule* à couver, afin de ne se point tromper à celui que les *poulets* doivent éclorre. Cette couvée dure vingt-un jours. Ce tems passé, on va vers la *poule* prêter l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelques *poussins* qui crient;

& si trois jours après le terme de la couvée, tous les petits ne sont point éclos, c'est mauvais signe. Il faut ôter les œufs qui ne disent mot : ils sont clairs, & il faut les jetter. Si c'est avant le mois de Mars que les *poules* couvent, il faut leur donner douze œufs ; si c'est en Mars, quinze ; & en avril & autre tems chaud, autant qu'elles peuvent en embrasser, sans se faire un scrupule de les mettre impairs. Les œufs que l'on veut mettre sous une *poule*, doivent être sûrs, c'est-à-dire, qu'ils ne soient point trop vieux ; & pour mieux s'en assurer, il y en a qui les prennent tout frais. Quand les œufs seroient de huit jours, ils ne laisseroient point que de produire des *poulets*. On a des experiences sensibles de cela, à l'égard des *poules* qui se mettent couver d'elles-mêmes sur leurs œufs, qu'elles ont pondus l'un après l'autre, à la dérobée, & ce, dans l'espace de vingt jours, lesquels manquent moins que les autres.

S'il arrivoit, par hazard, que quelque *poule* voulût couver l'hiver, il faudroit la bien nourrir, lui faire son nid dans une chambre qui soit chaude, ou derriere un four. On donne à la couveuse, de tems, en tems, du pain trempé dans du vin, & lorsqu'on voudra lui donner à manger, il faut, en la levant, couvrir ses œufs avec un torchon de cuisine, qui soit un peu chaud. Quand les *poussins* sont éclos, on les mets, avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable, pendant un jour seulement. Il faut couvrir la futaille : particuliérement s'il fait froid. Quand ce premier jour est passé, on les met hors du vaisseau, pour les transporter dans une chambre claire, sous une mué, avec leur mere. Il faut les y visiter de tems à autre, pour leur y donner à manger du millet crud, ou de l'orge, ou du froment bouilli. Quelquefois on leur fait tremper de la mie de pain dans du vin, ou bien dans du lait caillé ; ou de la mie de pain seulement. L'orge & la graine de cresson alénois trémpés dans du vin, avec un peu d'eau, & mis en pain, qu'on leur fait cuire & qu'on leur émie aprés, leur sont très-bons. On se sert encore de feuilles de poireaux, hachées menu, & broyées avec du fromage mou. Cette nourriture fait beaucoup profiter les *poulets*. A mesure qu'ils se fortifient ; on leur fait prendre l'air dehors, lorsque le soleil luit ; car s'il pleut, & que le tems soit sombre, il faut bien se donner de garde, dans les commencemens, de les laisser sortir. Il ne faudroit que la moindre pluie, pour les morfondre & les faire mourir. Lorsqu'il y a plusieurs *poules* qui ont couvé, il faut donner à la plus grosse la couvée à conduire, & jetter pour cela la plus petite dans la cour. On accoutume aisement l'autre *poule* à conduire les petits, si on les lui met le soir sous elle.

Les *poules d'Inde* sont aussi des oiseaux domestiques, qu'on éleve dans les basse-cours. Quand elles sont fortes, elles se perchent où elles peuvent ; & pour en multiplier la race, cinq ou six *poules* suffisent. Il ne faut, en effet : que ce nombre pour un *coq*. Quant aux œufs qu'on prend pour les faire couver, on se sert de ceux qu'elles ont pondus, & leur ponte se monte à douze ou quinze œufs, Quand ces oiseaux veulent couver, ils gardent le nid. On leur donne quinze œufs à la premiére couvée, à cause du froid, & dix-huit, lorsqu'on les met couver une seconde fois, qui est environ vers le mois de Juillet. Les *dindons* sont un mois à éclorre. Il faut, pendant que les *poules d'Inde* couvent, ne

les point laisser manquer de nourriture. On les leve doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger & boire; autrement ces oiseaux, tant ils sont attachés à couver, se laisseroient la plûpart mourir de faim sur leurs œufs, eussent-ils même de la nourriture devant eux. Le tems venu que les *dindons* doivent éclorre, on y veille; & quand ils sont tous hors de la coque, il faut les mettre dans un endroit qui soit bien chaud; car les petits *dindons* sont très-sensibles au froid. Quand ils sont un peu plus forts, on les laisse suivre leur mere, lorsque le soleil luit; cela les fortifie. S'il pleut, ou que le tems soit froid, on les tient toujours enfermés. Il faut manier doucement les *dindons* nouvellement éclos, lorsqu'on est obligé de les toucher, pour les mettre, ou sous leur mere, ou les en ôter. On donne d'abord pour nourriture aux *dindons* des œufs durs, hachés fort menu, mêlés de mie de pain blanc. Cette maniére de les nourrir ne dure que cinq ou six jours. Après ce tems, on prend des feuilles d'orties, hachées fort menu, & on y mêle encore des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs; & on ne leur donne que des orties hachées, & du son trempé avec du lait caillé; & de tems en tems, pour les fortifier, on leur donne du millet, ou de l'orge bouilli. Pour peu quon voie qu'ils languissent, on les prend & on leur trempe le bec dans du vin, pour leur en faire boire. Si cette liqueur ne les guérit pas, & que leur langueur continue, on prend du poivre en grain, soit blanc, soit noir, il n'importe, & on leur en fait avoler à chacun un grain. Les *poules d'Inde* de deux ans valent mieux, pour couver, que celles de l'année, parce que les premieres couvent de meilleure heure, & conduisent mieux leurs petits. Lorsqu'on a plusieurs *meres dindes* qui ont des petits, il faut les prendre, & les donner à une seule à conduire.

POULE, ou POULETTE, oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de differentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau, pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement, comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes, de plantes & autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau. Les *poulettes d'eau*, sur-tout quand elles sont jeunes & bien grasses, sont servies sur les meilleures tables. Cependant elles ne sont pas toujours également bonnes. Il y en a qui sentent le limon & le poisson, & qui sont d'un goût assez désagréable; d'autres, au contraire, sont d'une saveur exquise: au reste, on peut dire en général, que comme ces oiseaux ne vivent que d'alimens grossiers, qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivieres, leur chair est aussi chargée de sucs grossiers, & est, par conséquent, difficile à digérer. Ces sucs grossiers la rendent pourtant propre à nourrir beaucoup, & à produire un aliment solide & convenable aux personnes qui digerent aisément & qui font un grand exercice de corps.

POULET, c'est le petit de la poule, dont la chair a beaucoup de rapport avec celle de la poule; elle est même encore plus délicate & plus succulente; c'est pourquoi on mange la *poule bouillie*, & le *poulet rôti*. Le *poulet* doit être

choisi assez jeune, parce qu'à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus séche & moins facile à digérer. Le *poulet* est un aliment très-salutaire, dont on se sert en maladie comme en santé. Il est aisé à digérer, parce que sa chair est peu resserrée en ses parties Il est pectoral, humectant, nourrissant, à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc, parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion & une liaison convenable les uns aux autres; ce qui contribue à rendre les sucs de cet animal tempérés & propres à produire des humeurs louables. Le *poulet* étant d'une substance moins compacte que la poule, on conçoit aisément pourquoi il est encore moins convenable que la poule aux personnes laborieuses accoutumées à la fatigue, & qui ont besoin d'un aliment solide. On fait avec le *poulet*, une maniere de demi bouillon, que l'on nomme *eau de poulet*. Ce bouillon est fort en usage dans la diette des fébricitans, qui n'ont besoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette *eau de poulet* ait une certaine vertu, on farcit le *poulet* des drogues nécessaires pour cela. On apprête le *poulet* de bien des façons en cuisine. Les plus ordinaires sont à la broche & en fricassée. On fait des pâtés chauds & froids, & des tourtes de *poulets*.

POULIE, instrument, ou machine qui sert à élever les fardeaux. La *poulie* est composée de trois piéces, sçavoir du mouffle, qui en est comme le chassis, dans lequel elle est enfermée; du cylindre ou roue cannelée, sur quoi roule la corde, & du goujon, c'est-àdire, de l'axe & aissieu sur lequel elle tourne, & qui s'attache au mouffle. On fait des *poulies* de toute graadeur & de plusieurs matieres, de cuivre, de fer & de bois.

POULINE ou POULICHE, cavalle nouvellement née qui conserve ce nom jusqu'à trois ans, tems auquel on commence en France, à la faire travailler.

POULIOT, plante qui pousse des tiges grêles, quarrées, velues, couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, mais un peu plus grandes & plus noirâtres. Ses fleurs sont en gueules, disposées par anneaux autour des tiges, de couleur bleue ou purpurine, très-rarement blanche. Sa racine est fibré. Toute la plante a une odeur pénétrante & aromatique. Son goût est fort âcre & fort amer. Elle est apéritive, hystérique, propre pour les maladies de l'estomac. Il y a une espécé de *pouliot*, dont les feuilles sont oblongues & étroites. Cette plante mérite de trouver place dans un jardin. Les Anglois en font cas, & la multiplient de rejettons, qu'ils plantent au mois de Mars & d'Avril. Il y a le *pouliot* de la Virginie, plante qui entre dans la composition de la thériaque, & qu'on regarde comme souveraine contre la morsure des serpens.

POUND, monnoie de compte d'Angleterre, synonyme avec la piéce ou livre sterling .... *pound*, est aussi la livre, poids de Londres : elle est d'un neuvième par cent moins forte que celle poids de marc.

POUNDAGE, droit qui se leve en Angleterre sur les vaisseaux marchands, à raison de tant de livres sterlings de la valeur des marchandises dont ils sont chargés. Ce droit fut accordé à Charles II pour sa propre personne, en 1660, & à Guillaume III en 1689. Il diffère de celui de tonnage, qui ne se leve que sur la quantité de tonneaux qui

peuvent faire la charge d'un vaisseau.

POUNI, monnoie de compte de l'empire du Mogol & du royaume de Bengale. Il vaut quatre-vingt-dix cauris, & il faut trente-huit pounis pour faire la roupie de Madras.

POUPE'E, *en terme de Jardinage*, se dit, par rapport à la greffe en fente, d'une espéce de tête qu'on fait au-dessus, avec de la terre d'argille, de la mousse, du drapeau ou des écorces de saules, dont on enveloppe le tout, & qu'on tient en état par le moyen d'un osier, dont on lie ce linge ou ces écorces par le bas, de maniere que le tout fait ressemble à la tête d'une *poupée*, dont on va parler.

POUPÉE, amusement & jouet d'enfant, que font les bimblotier, lorsque ces jouets ont la figure humaine. C'est de ces jouets dont il se fait un si grand commerce à Paris, qui en fournit non-seulement la province, mais même l'étranger. Ce terme s'entend aussi de ces figures qu'on habille, qu'on coëffe en homme ou en femme, & qu'on envoye à l'étranger, pour lui donner une idée de la maniere de se mettre des François. . . . . *Poupée*, en terme de tourneur, signifie aussi les deux piéces de bois qui se mettent entre les jumelles du tout, pour soutenir l'ouvrage qu'on veut tourner. Il y a des *poupées* à pointes, à faire des vis, à lunettes, &c.

POUPETON, *en cuisine*, espéce de hachis, qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

POURCEAU, animal domestique, qui fournit diverses espéces de marchandises. Voyez *porc*.

POURPIER, plante dont il y a deux espéces, une *cultivée*, & une *sauvage*. Le *pourpier cultivé* pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnues, grosses, oblongues, rondes au bout, polies, luisantes. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, de couleur pâle. Lorsque la fleur est passée, , il vient un fruit semblable à une urne, qui contient des semences menues noires. Le *pourpier cultivé* est de deux sortes, le *verd* & le *doré*. Le *verd* est celui qui se seme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le *doré*. On le seme d'abord sur des couches, avec des cloches dessus, & dés le mois de Février. Il faut bien alors, outre les cloches, le couvrir avec des paillassons, pour les garantir des frimats de la saison, qui le feroient mourir. Pour le *pourpier doré*, on le seme sur couche à la fin d'Avril & en Mai, sur planches bien labourée, & couverte d'un doigt de terreau. Pour avoir de la graine de *pourpier*, il faut en planter sur planches à un pied l'un de l'autre, & lui pincer l'extrémité du montant, pour le faire brancher. Il croît après cela, fort écarté, & donne sa graine. Pour la recueillir, on arrache les pieds, on les met sur un drap: on les laisse quelques jours exposés au soleil pour en détacher la graine, qu'on serre . . . . Le *pourpier sauvage* a les feuilles beaucoup plus petites que celle du *cultivé*. Il croît sans culture. L'auteur de *l'Ecole du potager* parle d'une espèce de *pourpier* peu connue, formée en arbuste, fort délicate à élever & à conserver, & qui ne sert qu'aux plaisirs des curieux. Il y en a encore une autre espéce, qui est vivace, & qui n'a pour elle que la rareté.

Le *pourpier cultivé* & le *pourpier sauvage* ont l'un & l'autre un goût visqueux, qui tire un peu sur l'acide; aussi abondent-ils en acides,

ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feuilles de cette plante en salade: elles sont raffraichissantes. Le *pourpier* convient assez, dans les saisons chaudes aux jeunes gens d'un tempérament chaud & billieux. Le suc phlegmatique du *pourpier* est propre à embarrasser les sels acres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digére difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux. On confit aussi le *pourpier* dans du vinaigre & du sel, pour le conserver plus longtems. On mange le *pourpier* frit, & on fait des ragoûts de ses côtes.

POURPOINTIER, marchand qui faisoit & vendoit des *pourpoints*. La communauté des marchands *pourpointiers* étoit autrefois considérable à Paris, & elle a été réunie, en 1655, à celle des tailleurs d'habits. Voyez *Tailleur*.

POURPRE, couleur rouge, approchant du violet, & dont il y a plusieurs nuances. On la fait avec la cochenille, ou la graine d'écarlate, & un pied de pastel. Ceux qui seroient curieux de s'instruire sur le *pourpre* des anciens, & sur celui qu'on peut faire avec certains coquillages, n'ont qu'à consulter les *Voyages du P. Labat*, les *Mémoires de l'académie des sciences*, *année* 1711, & le *Dictionnaire universel & raisonné des animaux*, au mot *Pourpré*.

POURPRE PUISSANT, nom d'un œillet d'un très beau pourpre, & d'un blanc de lait. Sa fleur est tranchée de gros panaches. Il est large, & ne creve point, pourvu qu'on ne lui laisse que cinq boutons.

POURPRE, ou POURPRIN, se dit, *chez les fleuristes*, des couleurs vives qui sont sur les fleurs, approchant de la pourpre.

POURPRIS: c'est un vieux mot, dont quelques notaires se servent pour indiquer un enclos & une enceinte. Il est encore en usage en quelque endroit de la Picardie, où il signifie ce qui sert à renfermer un espace de terrein.

POUSSET, c'est le pastel, c'est-à-dire cette couleur rouge qui se trouve dans la graine d'écarlate, & qui sert pour la teinture.

POUSSE, c'est la poussiere, ou le globeau du poivre, ou de quelques autres drogues ou épiceries, entr'autres du gingembre, de la muscade, du macis, & de la graine d'écarlate. Voyez *ces mots*.

POUSSE, *en jardinage*, se dit du jet des arbres, ou de ce qu'ils poussent de menu bois chaque année. On taille les vignes pour en retrancher la derniere *pousse*. Les sapins ont tous les ans une *nouvelle pousse*, un nouveau jet par le haut. On dit, la *premiere*, la *seconde pousse*; ce qui signifie le nouveau bois que des arbres ont produit à la premiere ou seconde seve. On dit aussi la *pousse de la S. Jean*, la *pousse d'Août*. Les branches de la premiere sont bonnes à *œil poussant*, & les autres à *œil dormant*.

POUSSE, maladie du cheval, qui est un battement ou altération du flanc, produit par une oppression qui l'empêche de respirer. La *pousse* est un mal assez considérable dans un cheval, pour empêcher qu'on ne l'achete. Les jeunes chevaux sont rarement *poussifs*: ainsi, lorsqu'un cheval bat du flanc, il faut voir quel âge il a, & considerer si le flanc est fort avalé. Pour mieux s'assurer de ce mal, il faut lui serrer le gosier, prés de la ganache, & le faire tousser. Si la toux est séche, elle ne vaut rien; si elle est séche & souvent réitérée, encore moins: mais si elle est humide, il n'y a pas beaucoup à craindre,

ître. S'il pete, en touſſant, il eſt preſque toujours *pouſſif*. Pour porter un jugement certain ſur ce mal, il faut examiner le cheval à l'écurie, quand il n'a fait aucun exercice, &, ſi l'on peut, après qu'il a bu, ou lorſqu'il mange l'avoine. L'herbe eſt extrêmement contraire aux chevaux *pouſſifs*. Toute la connoiſſance de la *pouſſe* conſiſte à ſçavoir ſi le flanc redouble au cheval, lorſqu'ayant reſpiré & tiré ſon flanc à lui, il le relâche tout d'un coup, & dans l'inſtant de la même reſpiration, qu'il redouble encore, comme s'il reſpiroit une ſeconde fois. Il faut remarquer auſſi, quand le cheval tire ſon haleine à lui, ſi le mouvement paroît au haut des côtes, c'eſt une marque qu'il a le flanc altéré; & encore plus, ſi le flanc lui bat juſqu'auprès de l'épine du dos, & juſqu'au plat de la cuiſſe. Il faut bien de l'attention, pour remarquer ce mouvement. Quand le cheval ne remue point, & qu'il eſt *pouſſif*, il faut y remédier. Preſque tous les chevaux peuvent guérir de la *pouſſe*, quand elle eſt récente, particuliérement lorſqu'ils ſont jeunes, & que cette *pouſſe* n'eſt pas accompagnée de la toux. Si le cheval *pouſſif* prend vent par le fondement, c'eſt en vain d'en tenter la guériſon; & au cas qu'il y ait eſpérance d'ailleurs, on commence par ôter le foin au cheval *pouſſif*: enſuite on prend deux livres de plomb, qu'on fait fondre; étant fondu, on le remue avec un bâton, juſqu'à ce qu'il ſe mette en poudre; & d'abord, ſans diſcontinuer de remuer, on y ajoûte deux livres de ſoufre en poudre, qu'on remue juſqu'à ce que tout ſoit bien incorporé & bien mêlé enſemble. On fait manger tous les jours de cette poudre au cheval, dans du ſon mouillé. S'il refuſe d'en manger ainſi, il faut lui donner du polycreſte & de la graine de gentiane concaſſée, ou muſcade rapée, dans une pinte de vin, le tout infuſé pendant une nuit. On fera tiédir ce remede le lendemain, & on le donnera au cheval qui doit être bridé deux heures avant la priſe, & autant après. On continue de le traiter ainſi, pendant quinze jours. Si le cheval, après cela, a le ventre lâche, c'eſt bon ſigne. Ce remede eſt plus propre pour les jeunes chevaux que pour les vieux. Pour les remedes qui conviennent à ceux-ci, conſultez l'*Ecole de cavalerie de la Gueriniere*, ou le *Nouveau parfait Maréchal.*

POUSSÉ; c'eſt une épithéte qu'on donne au vin gâté, pour avoir bouilli hors de la ſaiſon, par quelque chaleur ou agitation. Dans les grands tonneres, il arrive ſouvent que les vins ſont *pouſſés*.

POUSSER; en termes de doreur ſur cuir & de doreur relieur, *pouſſer des filets*, *pouſſer des nervures*, ſignifie former ſur le cuir des ornemens, en y appliquant de l'or en feuille, par le moyen des petits fers à dorer.... *Pouſſer au trou*, en terme de carrier, c'eſt conduire la pierre ſur les boules ou rouleaux, juſqu'au deſſus du trou où l'on doit la débrider, avec le cable & ſon crochet, pour la tirer enſuite ſur la forme de la carriere, par le moyen de la roue & de ſon arbre.

POUSSIF, comme on l'a dit ci-deſſus, eſt un cheval attaqué de la pouſſe; mauvaiſe emplette; cheval qui n'eſt point propre à travailler beaucoup, & qu'on doit ménager, ſi l'on veut qu'il rende de bons ſervices. Voyez *Cheval* & *Pouſſe*.

POUSSIN, petit de la poule. On l'appelle ainſi, tant qu'il eſt ſous la mere. Voyez *Poule* & *Poulet*.

POUT, ou POU DE SOIE, étoffe toute de ſoie, dont le grain

eſt beaucoup plus gros & plus relevé que celui *des gros de Naples*, & du *gros de Tours*. Il s'en fait très-peu à préſent, & on ne ſe ſert guères que de ces deux dernieres étoffes.

POUX, ſorte de vermine qui s'engendre chez l'homme, ſur le corps de bien des animaux, comme quadrupédes, oiſeaux, poiſſons, inſectes, même ſur les végetaux. Voyez-en les différentes eſpèces dans le *Dictionnaire univerſel des animaux*. Les oiſeaux de fauconnerie ſont déſolés de cette vermine. Pour les en nettoyer, on les poivre; mais il faut que les oiſeaux que l'on poivre, ne ſoient ni trop pleins ni trop décharnés, mais dans un état médiocre; & avant cette opération, on les purge.

Il arrive quelquefois que cette vermine gagne les nazeaux de l'oiſeau, alors il la faut chaſſer avec de l'orpiment, ce qui n'arrive que par la négligence du fauconnier. On y met auſſi de l'huile d'aſpic; c'eſt aſſez d'une goutte qu'on fait couler doucement dans chaque nazeau.

Pour garantir les chiens des *poux* qui les incommodent, on fait bouillir des feuilles de menthe, avec de la cendre: on y mêle auſſi deux onces de ſtaphiſagria. Le tout étant paſſé dans un linge, on diſſout dans cette décoction deux onces de ſavon ordinaire, avec une once de ſafran, & une jointée de ſel, après quoi on lave le chien pouilleux, & on le guérit. Ce remede eſt auſſi propre pour les puces, & autres vermines qui ſurviennent à ces animaux.

PRAGMATIQUE-SANCTION, réglement fait à Bourges, ſous Charles VII, en 1438, dans une aſſemblée des prélats & des perſonnes les plus qualifiées & les plus éclairées du royaume, lequel réglement eſt conforme à la diſcipline eccléſiaſtique, aux canons & au concile de Baſle. La *pragmatique-ſanction* a toujours été regardée comme une barriere que l'égliſe Gallicane pouvoit oppoſer à la cour de Rome, Voyez *la Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart.

PRAIRIES, étendue de terres baſſes, graſſes, humides, où l'herbe croît, & qui fait de prés. Voyez *Pré.*

PRALINE, ſorte de dragée, amande ou piſtache qu'on fait riſſoler dans du ſucre. On fait des *pralines* de violettes, de roſes, de genêt, d'orange & de citron.

PRATIQUE, *en terme de commerce de mer*, ſignifie traité, communication de commerce qu'un vaiſſeau marchand obtient dans un port, & ſur les côtes d'un pays qu'il reconnoît ou qu'il découvre. Dans ce ſens on dit, *nous avons eu aiſément pratique avec les ſauvages de cette iſle*, &c. *Obtenir pratique*, c'eſt avoir la permiſſion de négocier avec les habitans. *Refuſer pratique*, eſt le contraire. On refuſe ordinairement *pratique* aux vaiſſeaux qu'on ſoupçonne venir de quelques endroits contagieux.... *Pratique* ſe dit encore, dans le commerce du détail, & chez les artiſans, de ceux qui hantent une boutique, ou qui ſont en uſage de ſe ſervir du même ouvrier.

PRÉ, terre humide & non labourée, où l'herbe croît naturellement. Les *prés* ſont les meilleurs biens qu'on puiſſe avoir à la campagne, parce que ſans dépenſe, ſoins, ni riſque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & aſſurées, qui ſont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux, dans lequel conſiſte le plus grand revenu du ménage des champs. On diſtingue ordi-

nairement deux sortes de *prés*, les *prés secs* & les *prés humides*, c'est-à-dire, *prés* situés dans des lieux ou humides & arrosés, ou secs. Il ne peut y avoir de *bon pré sans humidité*. On appelle *vrais prés*, les *prés à foin*, c'est à-dire, les terres qui, sans semaille, produisent d'elle-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an; car il y a des *prés* qui donnent jusqu'à trois herbes par an. On appelle, en quelques endroits, *guimaux*, les *prés* que l'on fauche deux fois l'an, comme en Poitou.

Les pâturages sont les *prés*, dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir; & on appelle ces pâturages *pâtis*, quand ils sont secs, pour les distinguer des *prairies*, qui sont des pâturages humides. Cependant dans l'usage on confond assez souvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures* & *pâcages*; ce qu'on nomme *prés cultivés*, sont ceux où l'on seme, & que l'on dépouille, par culture réglée, des herbes particulieres qui servent, comme le foin ordinaire, à la nourriture des bestiaux.

Tous les terreins gras & pleins de sucs sont bons pour produire du foin; c'est pourquoi on peut faire des *prés secs* dans une plaine, sur une pente de terres, sur des avenues, même sur des côteaux, pourvu que le terroir en soit bon, ou du moins qu'il soit un peu humides au fond; ensorte qu'en y faisant une fosse médiocrement profonde, on y trouve de l'eau; car l'humidité est une des nourrices du foin. Au défaut de ces terres grasses & succulentes, propres à faire des *prés secs*, on en fait d'humides dans toutes sortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvu qu'on ait la commodité d'un ruisseau pour les arroser, & qu'elles soient un peu en pente, sans l'être trop, afin que l'eau des arrosemens des pluies & des inondations, imbibe tout le *pré*, & s'écoule ensuite doucement, sans le noyer par un trop long séjour. Les *prés* qui reçoivent la chûte, ou qui sont trop voisins des fleuves, des étangs, des lacs, & autres grandes piéces d'eau, en sont souvent fort incommodés, à cause des gravois & des inondations qu'elles y portent. Il n'y vient que du foin grossier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux bestiaux. Le foin des *prés humides* n'est pas même pour l'ordinaire si bon, ni si délicat que celui des *prés secs*; mais aussi il vient en plus grande abondance. L'herbe, qui vient au bord des étangs, est encore moins bonne, de même que le foin qui se recueille dans les vallées près de la mer. Il est plus fort que le foin ordinaire, mais il a toujours un goût salin & nîtreux, dont la plûpart des bestiaux ne s'accommodent point. Les roseaux & les joncs ne leur valent rien non plus, à moins que ce ne soient des joncs venus de semences, & cultivés en *prés*, en de bonne terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais. Les *prés bas* manquent bien moins que les *prés hauts*; & ils produisent d'excellent *foin*, quand l'année est séche. Les *prés hauts*, au contraire, ne sont bien que quand elle est humide, ainsi il faut tacher d'en avoir en différentes situations, afin d'être sûr d'avoir toujours ses provisions, quelque tems qu'il fasse. Pour entretenir un *pré* en bon état, il n'y a qu'à faire, 1° tout autour, & en travers, des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arrosement & l'écoulement des eaux; 2° une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, cruës d'eaux, & autres inondations qui

engraveroient & enrouilleroient les *prés*; 3° rafraîchir avec ſoin les foſſes, les rigoles & les digues; 4° renouveller le *pré*, en y jettant de la ſemence, quand il commence à dégénerer.

Quand on veut faire un *pré*, il faut d'abord en choiſir le fond gras & fort, ſi c'eſt un *pré* ſec ou humide; & bien expoſé pour les arroſemens, ſi c'eſt un *pré bas*. Les terres fortes, voiſines de quelques rivieres, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuſe, ſont excellentes en *prés*, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage. Le bled y vient trop dru, & ne donne ordinairement que de la paille, encore dégénere-t-il ſouvent. Le fonds étant choiſi, il faut lui donner de fréquens & profonds labours, ſans ſe laſſer & s'impatienter, parce que pour réuſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois, on ne fera guères autre choſe, que de remuer la terre. On ne doit même y mettre la charrue, que dans un tems fort propre à ameublir le ſol; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe, que l'on y ſemera, y croiſſe, & y multiplie aiſément. Ordinairement le premier labour d'une terre que l'on veut mettre en *pré*, ſe fait au printems, & on la laiſſe en guéret. On peut lui donner un ſecond labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes, qu'il faut détruire, commencent à repouſſer. En automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours; au mois de Février ſuivant, on y charrie le fumier le plus nouveau & le plus gros que l'on puiſſe avoir. Ceux des vaches, bœufs, moutons, chevaux, pigeons, ſont les meilleurs. On répand auſſitôt le fumier ſur le pied; & en même tems on donne à la terre le dernier labour, qui ſert à la mettre de niveau, & à conſerver toute la force du fumier qu'on enterre. Quand la terre eſt bien fumée, bien meuble & bien applatie, on y ſeme, le plûtôt qu'on peut, la graine de foin, qui doit être choiſie fort fine, de l'année, bien vannée, & nette de toutes ordures, dont elle eſt ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puiſſe avoir: on y mêle moitié d'avoine. Cette graine y vient fort bien, & indemniſe cette premiere année de la dépenſe qu'on a faite pour mettre la terre en *pré*. Si le mois de Février eſt encore trop froid & trop mou pour labourer ou pour ſemer, on attend que la terre ſoit plus maniable. Il y a même des gens qui n'enſemencent les *prés* que deux mois après les avoir fumés; & en ce cas, ils donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien; mais il vaudroit mieux n'y ſemer la graine, que quelques jours avant la ſemaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la ſemence, & fertiliſer cette terre forte & humide.

On ſeme le *foin* comme le *bled*, à plein champ & à pas de ſemeur: on jette la ſemence forte, épaiſſe, de la longueur qu'auroit un bon ſillon; mais comme il n'y a point de ſillon dans la terre préparée en *pré*, & comme la graine étant fort fine, on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant que ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui le ſeroit déja, on prend avec ſoi un bâton qui ſert de piquet, pour marquer, à-peu-près, quand on eſt au bout d'un champ, l'endroit juſqu'où l'on a ſemé, obſervant de planter le bâton plûtôt dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas encore. On continue ainſi, juſqu'à ce qu'on ait enſemencé tout le champ. Cela fait, on couvre la ſemence, & on unit la terre, en y paſſant la herſe deux fois en long,

& autant en large & en travers. S'il reſtoit quelques mottes de terre entieres, il ſeroit bon de les caſſer pour rendre la ſuperficie du *pré* plus unie ; ce qu'on ne ſçauroit faire avec trop de ſoin, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également. Il n'y a pas de terrein perdu ; & quand il eſt queſtion de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent la faux ; c'eſt pourquoi il y a des pays où on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en *prés*. Si ce nouveau *pré* eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque tems après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux à ſa diſpoſition ; mais ſi c'eſt une terre légere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée & ſans ſubſtance.

Il eſt important d'enfermer les *prés* nouvellement enſemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni beſtiaux devant la premiere année ; car l'herbe eſt toujours trop tendre & trop foible pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée. Il faut la laiſſer multiplier, & la fortifier une bonne fois pour toujours ; car rien ne lui feroit tant de tort que la morſure & les pieds des beſtiaux : c'eſt à quoi il faut veiller, principalement quand les *prés* ſont proches des maiſons & des chemins. Il n'y a que les porcs qu'il n'y faut pas laiſſer entrer dans quelque tems & dans quelque *pré* que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre avec leur grouin. Il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail, que quand la terre eſt bien ferme ; parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes & coupe les racines. Il faut encore prendre garde de ne pas laiſſer paſſer de grandes chûtes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller, ou d'emporter la terre qui eſt encore meublée, légere, enſorte que l'herbe tendre & dechauſſée n'auroit plus de nourriture. On les en garantit par des digues & des chauſſées de terre-glaiſe, par des foſſés, des trous & des rigoles qui ſaignent, & détournent & épuiſent les eaux bâtardes. Il eſt bon auſſi de ſarcler les *prés* la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin. On fauche les *prairies* nouvelles dès la premiere année, quoiqu'on n'y dépouille pas grand'choſe. On en retire toujours bien ſa dépenſe, ſurtout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de tréfle & de veſce. Ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du *pré*, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux. Le *pré* nouvellement enſemencé ayant été ainſi conduit la premiere année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a plus d'autre ſoin à lui donner, que celui qu'on donne aux vieux *prés*.

Les bonnes herbes des *prés* ſont le petit muguet, le veſſeron, l'avoine ſtérile, la *manne*, particuliérement la petite, les eſpèces de renoncules, autrement dites grenouillettes, ſoit pied-de-lion, bazin, pié-pou, ou autres ; les *ſatyrions* & les teſticules de chien ; le plantain, pourvu qu'il n'y en ait pas beaucoup, & qu'il ſoit petit ; la paſtenade ou carrotte ſauvage ; le carvy ; le panais ſauvage, pourvu qu'il ne grandiſſe point trop ; la germandrée, qu'on apelle *petit-cheſnau*, à cauſe de ſon feuillage ; la

raiponse, le cresson, le pastel, ou guède sauvage, la barde de bouc, l'oseille, tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas; la langue de cerf, qui a les feuilles comme l'oseille, la langue de serpent ou herbe sans couture; les violettes, tant celles de Mars que les autres, dites gants Notre-Dame; la petite centaurée, les marguerites, les consoudes de toutes les espèces, soit consoude royale, ou pied d'alouette; la sensitive, grande & moyenne, l'ail & le scordium, pourvu qu'ils ne soient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous une odeur qui tient du véritable ail, & du poireau; le pouliot, le serpolet, la marjolaine, l'*orignan*, le baume, autrement dit menthe romaine, & toutes les autres sortes de menthe qui, toutes ensemble, embaument les *prés*, pourvu qu'il n'y en ait pas trop; l'argentine, le pied-de-lion, la fumeterre & l'eupatoire ou aigremoine, soit vrai ou bâtard, l'angélique, la pimprenelle, l'armoise, ou herbe S. Jean, la mille feuille ou herbe à charpentier, la mélisse qui amende la terre, & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches; le cytise bon pour les chevres, la verveine & le seneçon, bon pour les lapins; le mouron mâle ou femelle, le mélilot, le marth's, autrement dit le persil d'âne, la feuille du fenouil & les fleurs blanches & séparées, & principalement les bassinets, les gobelets & le tréfle.

Les mauvaises herbes au contraire, sont le colchicon, ou mort-aux-chiens, plante bulbeuse; le persicaire, autrement dite le curage, tant grand que petit, la ciguë, la dent de chien, ou chiendent, qui n'est pas moins contraire aux *prés* qu'aux bleds, parce qu'il se multiplie beaucoup; le réveil-matin, herbe qui croît moins dans les *prés* que dans les vignes & les bleds; le mille-pertuis, plante spécifique; la prêle, qui est aussi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques, & dans les fossés; elle ne vaut rien en foin. Il croît, dans tous les *prés* & prairies, une herbe qui se nomme *douve*, qui fait mourir le mouton, quand il en mange, parce qu'il ne la digere point, & qu'on la trouve tout entiere dans son ventre. Il est bon de faire la revue des *prés*, au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaises herbes qu'on y verra en trop grand nombre. Il n'y faut non plus souffrir aucune espèce de chardon. Le chardon bénit & le chardon notre-dame n'y font pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre sur le bord du *prés*.

Quoique les *prés* produisent d'eux-mêmes, il y a cependant certains soins qui sont nécessaires pour y entretenir l'abondance, & sans lesquels on les verroit bientôt depérir. Il y faut plus d'attention que de peine. Le tout se réduit à les sarcler, à les épierrer, à les arroser, les fumer & les renouveller quand ils en ont besoin. On doit les sarcler, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buissons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, joncs, glayeuls; les autres au printems, comme chicorée sauvage, ciguë, chardons, & autres, inutiles & nuisibles aux bestiaux. Il faut aussi ne laisser, dans le *pré*, ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre chose qui puisse empêcher que la superficie du *pré* ne soit égale & également garnie; c'est aussi pourquoi on ne souffre point d'arbres dans les vrais *prés*, si ce n'est quelques arbres aquatiques qu'on plante sur les bordées, le long des ruisseaux. S'ils étoient dans le *pré* même, ils ne feroient qu'y

nuire par l'ombre de leurs branches, & par l'étendue de leurs racines qui tireroient la nourriture de l'herbe,& l'empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le *pré*, quand il en eſt beſoin. Un autre ſoin que les *prés* demandent, eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent, ſuivant les ſaiſons, ſuivant le tems & ſuivant leur tempérament. L'hiver on ſuppoſe qu'ils ſont toujours arroſés, ſoit par les pluies, les neiges, ſoit par le débordement des rivieres & des ruiſſeaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſés, des rigoles & des ſaignées, pour en détourner ou en affoiblir le cours, & empêcher que les eaux & les grandes pluies ne dégradent le *pré* & n'enrouillent l'herbe, ce qui eſt principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes *en prairies*. A l'égard des *vieux prés*, on ne prend pas tant de peine pour en détourner les eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la ſubſtance, la graiſſe & les ſels des autres terres; mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres & les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du *pré* par la croûte qui s'y forme. Quand le *pré* eſt une fois accablé, ſi cela arrive, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait ſéché l'eau, & les terres de rapport. On les grate alors avec les rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plûtôt. Quelquefois les *prés* ont beſoin d'eau en hiver même; en ce cas, quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours; & on ne doit point leur épargner l'eau aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Fevrier. Il n'y a que les *vieux prés* ſur leſquels il ne faut point faire courir l'eau, quand il fait froid, parce qu'ils ſouffriroient trop des gelées & des glaces, ſi l'eau venoit à manquer. L'été eſt la vraie ſaiſon des arroſemens. On arroſe alors les *prés* de huit jours en huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les arroſe, par le moyen de quelque écluſe, ou bâtardeau fait de terre glaiſe, de pierres ou de planches qui coupent le cours de l'eau, & la font par conſéquent refluer & gonfler par les foſſés & les rigoles qu'on doit avoir ſoin d'entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverſes du *pré*, afin que l'eau ſe répande par-tout, & quand on juge que le *pré* a aſſez bu, on leve ou on rompt l'écluſe ou la digue, pour que l'eau reprenne ſon cours. S'il y a quelque foſſe, ou eau dormante dans le *pré*, on doit avoir ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler; car le long ſéjour de l'eau, & ſa trop grande quantité y font autant de tort que la ſécheresse. Il y a même certains *prés* qu'il ne faut guères arroſer, ce ſont ceux où il y a beaucoup de tréfles; autrement cette herbe mourroit bien vîte; c'eſt au printems qu'on deſſéche, à force de rigoles & de ſaignées, les *prés* trop ſujets aux eaux. Il y a auſſi des moulins pour élever les eaux, vuider des bâtardeaux, ſécher des marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Verſailles; mais au défaut de ces moulins, c'eſt à force de bras qu'il faut deſſécher & fertiliſer les endroits marécageux, en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſaignées & des foſſes ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

Il faut fumer les *prés* tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent pour remplacer les ſels &

la graisse que la végétation continuelle épuise. On juge qu'ils ont besoin d'amendement, quand leurs productions sont languissantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter. C'est toujours en Décembre & Janvier qu'on les fume, afin que le suc & les sels du fumier, étant détrempés par les pluies, ils se mêlent mieux avec la terre, & agissent avec vigueur dans le tems que la nature se renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus souvent les *vieux prés*, que les jeunes. Quand le terrein qu'on amende, est sur le penchant d'une colline, ou beaucoup en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours assez d'au-dessus. Pour un *pré nouveau*, le fumier le plus neuf & le plus frais est le meilleur; c'est tout le contraire pour les *prés faits*. Il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il sortoit récemment de dessous le bétail, comme on ne fait que l'étendre sur le *pré* sans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute la chaleur se dissiperoit en-dehors, ou ne serviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; & ce qui est de plus important, il n'auroit pas le tems de se consumer; les faucheurs le retrouveroient sous leurs faux, & le mêleroient avec le foin où il ne produiroit que de très-mauvais effets, soit au grenier ou aux étables & aux bestiaux; c'est pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & de bien pourri. Le crotin de pigeons, & de toutes sortes de volailles non aquatiques, y est bon, de même que le fumier de mouton, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il soit bien consommé & reposé depuis long-tems. Les boues des rues & de grands chemins, les curures de mares bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autre fumier, ou avec de la poudrette, y font des merveilles, de même que les cendres de lessive, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aulnes; c'est pourquoi beaucoup de gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs *prairies*. De bonnes terre bien meublée, mêlée avec de la fiente, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables; ou bien on peut ramasser la boue & la poussiere des chemins les plus fréquentés, & des rues: on les mêle avec toutes les ordures de la maison & de la basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers, & quand tout ce mêlange a été bien détrempé par les pluies, & mûri par les gelées, on le repand sur le *pré*; il s'y incorpore, le pénetre & le fertilise à souhait.

Les taupes endommagent beaucoup les *prés*. Il y a des gens qui leur font la guerre en même tems qu'ils arrosent leurs *prés*. Pour cela, quand il est besoin de les arroser, on le fait dès la pointe du jour, qui est le tems que les taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénetre bientôt les taupinieres, elles montent sur terre pour l'éviter; & alors il est aisé de les prendre toutes vives: d'autres, sans lâcher l'eau, se mettent en sentinelle sur le *pré* dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont travaillé le plus fraîchement. Elles se mettent à l'ouvrage, dès que le soleil se leve; & si-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne, avec la béche, ou la herse, un grand coup de côté pour enlever en même tems & la terre & la taupe.

Souvent il se trouve, dans les *prés*, des endroits foibles, ou tout-

à-fait dégarnis d'herbes, soit parce qu'en ensemençant, il sera tombé peu de graine en cet endroit, soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en a été ruinée par les taupes, par les inondations, par la sécheresse ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le secours des fumiers, & s'ils ne suffisent pas, y labourer & semer de nouveau.

Il faut renouveller les *prés*, quand on voit qu'ils s'affoiblissent, qu'ils languissent & rapportent peu de chose, soit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieillissent, sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre de lessive, ou quelque autre puissant engrais bien épais. Le *pré* se ranimera & la mousse périra, si elle n'y est point invéterée; mais si elle a si fort pris le dessus, que l'amendement n'y fasse rien, alors il faut ou changer le *pré* en ovale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en *pré* de la même maniere qu'on l'a dit pour une terre qu'on met en *pré* pour la premiere fois. Avant que de labourer une terre qu'on veut semer en herbes, il y en a qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon de *pré* par mottes, qui font des fourneaux sur le *pré* même, & y réduisent tout le gazon en cendres qu'ils sement sur le champ; ensuite ils y labourent, & sement la graine de foin. Rien ne fait plus de bien au *pré* que le sel de ces cendres.

Un *pré* réduit en ovale rapporte du grain abondamment pendant six à sept ans de suite; souvent même on ne lui donne point du tout de repos. Il est bon d'en brûler l'herbe, ou même les gazons, avant que d'y mettre la charrue pour en faire une terre à bled. Quand on la destine pour être toujours terre à bled, on n'y seme, la premiere année, que de la vesce, du tréfle ou des pois qui ne font qu'engraisser la terre; la seconde année, on y met des mars un peu plus forts, ou du seigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de suite, si le fonds est bon; & après cette tournée, ou le fait valoir par soles réglées, comme les terres à bled ordinaires; mais si l'on ne veut mettre du grain que pendant quelques années dans ce *pré* desséché, alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres; les six ou sept années qu'on lui donne d'intervalles, & au bout de ce tems on le remet en *pré*. Pourvu qu'on y apporte les soins nécessaires, il produira du foin mieux que jamais. Si un *pré* devient stérile par vieillesse, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes qu'on a dit pour la mousse, c'est-à-dire, de fumer le *pré* à force pour le raviver; & si les amendemens sont impuissans, il faut en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'ensemencer de nouveau de graine d'herbes, sinon en changer l'usage, & le mettre en terre labourable, principalement quand ces *prés* sont secs, arides, en croûtes, ou pleins de grosses ou mauvaises herbes pour la récolte. Voyez *Foin*.

PRECAIRE : *Commerce précaire*; c'est celui qui se fait par une nation, avec une autre nation, son ennemie, par l'entremise d'une troisieme qui est neutre, au moyen de ses vaisseaux & de son pavillon qu'elle prête successivement à l'une & à l'autre. Ainsi on peut aisément s'appercevoir que tout l'avantage, ou au moins le plus considérable, est pour la nation neutre, attendu qu'elle a toujours grand soin de se faire payer un fret & une indemnité considérable; c'est-ce que les

Hollandois ont fait dans la derniere guerre avec les Anglois & les François.

PRECOCE; *en terme de jardinage*, c'eſt un fruit, une légume, &c. qui viennent de bonne heure, & avant la ſaiſon ordinaire. On dit, des *roſes précoces*, des *pois* & des *féves précoces*. Les *fruits précoces*, qu'on fait mûrir par artifice, n'ont jamais ni la beauté, ni le goût de ceux qui viennent dans leur ſaiſon.

PRECOMPTER; c'eſt déduire les ſommes qu'on a reçues d'un débiteur ſur le total de la dette, lorſqu'il en acheve l'entier payement.

PREDIAL: ce mot n'eſt en uſage qu'au barreau; il ſignifie ce qui dépend des héritages, ou ce qui ſe perçoit ſur les fruits qu'ils produiſent: par exemple, on nomme *dixme prédiale*, celle qui ſe perçoit ſur les gros fruits des champs; & on nomme auſſi *rente prédiale*, une rente fonciere.

PREFIX, tems déterminé & invariable. Les lettres de change, ou billets ſtipulés à jour *préfix*, doivent être payés le même jour, & ne jouiſſent d'aucun jour de grace.

PREGATON, ſorte de petite filiere, dont les tireurs d'or ſe ſervent pour diſpoſer le fil d'or, d'argent ou de cuivre, & qu'ils font repaſſer par une autre plus petite filiere qu'ils appellent *fer à tirer*.

PRELE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, vuides, rudes, nouées. Ses feuilles ſont longues, menues, compoſées de pluſieurs tuyaux articulés & aſſemblés bout-à-bout. Ses fleurs ſont des étamines fort courtes, chargées chacune d'un ſommet en champignon, taillé en pluſieurs pans. Ces étamines forment une colonne renflée vers le milieu; mais elles ne laiſſent aucune ſemence après elles. Les ſemences viennent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs; ce ſont des grains noirs & rudes. Ses racines ſont des fibres longues, deliées, noirâtres. La *prêle* eſt très-vulnéraire & fort aſtringente. On ordonne ſa décoction dans le crachement de ſang, dans le flux immodéré des hémorrhoïdes & des mois. On l'appelle autrement *queue de cheval*.

PRELER, ſe ſervir de la *prêle* pour adoucir un ouvrage; ce terme eſt particuliérement en uſage, chez les doreurs en détrempe. Les ébéniſtes & autres ouvriers en bois, ſe ſervent de la *prêle* pour polir leurs ouvrages, après qu'ils ont été rapés & à demi-polis avec la peau de chien de mer.

PRELEGS: on nomme *prélegs*, les *legs* qui doivent être prélevés ſur la maſſe des biens d'une ſucceſſion par ceux qui ont droit de partager le reſtant de cette même maſſe.

PRELEVER; c'eſt lever une ſomme ſur le total d'une ſociété, avant de la partager. On dit, Nos profits montent à cent mille livres, ſur quoi il faut *prélever* onze mille livres qu'il en a coûté pour le loyer du magaſin, ainſi reſte quatre-vingt-neuf mille livres à partager.

PREMIERES - COULEURS, ſortes d'émeraudes qui ſe vendent au marc; c'eſt-ce qu'on appelle plus ordinairement *négres-cartes*.

PRENDRE, *en terme de jardinage*, ſe dit des arbres & des plantes nouvellement plantés, qui commencent à faire, à produire de bonnes racines, à s'attacher, à s'unir à la terre, & à en tirer ſa nourriture par les racines. Ainſi on dit, *prendre racine*.

PRENDRE LE VENT: *en terme de chaſſe*, c'eſt mener les chiens courants & leur faire *prendre* les devants de la bête; c'eſt auſſi faire

une courre à *bon vent* pour y mettre les lévriers, ensorte que le vent vienne du côté du bois, où sera détournée la bête; c'est encore quand un limier, ou un chien courant a le vent d'une bête, & qu'il la va lancer au vent..... *Prendre les devants*, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand détour pour en rencontrer d'autres... C'est aussi quand le veneur a rembûché une bête, qu'il en prend les devants avec un limier pour la détourner, & être assuré qu'elle y demeure...... *Prendre son buisson*, se dit du cerf qui choisit une pointe de bois au printems; pour se retirer le jour, & aller aisément la nuit aux gagnages & aux champs.

PRENEUR, nom qu'on donne, dans le commerce, à celui qui prend des lettres de change.

PREOLIER: ce nom est donné, dans leurs statuts & lettres-patentes; aux maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris.

PREPARER UN PEIGNE: *en terme de tabletier-peignier*, c'est en amorcer les dents avec le carrelet, c'est-à-dire, faire sur le peigne, après qu'il est mis en façon, la premiere ouverture de chaque dent, pour ensuite les achever avec l'estadiou.

PRESAGES DU LABOUREUR. Tous ceux qui ont écrit sur l'agriculture, anciens & modernes, n'ont pas manqué de donner un pronostic des tems, des saisons & des années, & la maniere de prévoir, autant que faire se peut, les pluies, les vents, les sécheresses, les fertilités, ou les chertés, pour regler là-dessus son ouvrage & son commerce. Il est peu de personnes de bon goût, & curieuses, qui n'aient chez elles un *thermometre*, *un barometre*, & un *hygrometre*. Ces trois instrumens de méchanique, sont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les dégrés du chaud & du froid; le second fait voir la legereté & la pésanteur de l'air; le troisiéme en fait connoître la secheresse ou l'humidité. Par-là, sans le moindre soin, on connoît chez soi, au doigt & à l'œil, l'état & les variations du tems; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les variations de l'agriculture & du jardinage.

PRESCRIRE, ordonner précisément ce que l'on demande. Un commissionnaire ne peut aller au-delà de ce qui lui est *prescrit* par son commettant; & s'il le fait, ce dernier peut garder pour son compte les marchandises non demandées.

PRESENTER *une lettre de change*, c'est aller chez celui sur qui elle est tirée, pour en exiger, ou l'acceptation, ou le payement. A Lyon, par un usage établi sur la bonne-foi, on laisse les lettres chez le débiteur, pour les faire accepter.

PRESSE, machine de fer ou de bois, ou de quelqu'autre matiere, qui sert à serrer fortement quelque chose. Il y a des *presses* de différentes grandeurs & formes; & nombre d'ouvriers & d'artisans sont obligés de s'en servir, tels que les menuisiers, les ébénistes, les fondeurs, les monoyeurs, les imprimeurs, les relieurs, les distilateurs, &c........ La *presse* des menuisiers leur sert à serrer le bois qu'ils ont collés, & sur tous les panneaux des lambris. Elle est très-simple, n'a que quatre piéces, deux vis & deux morceaux de bois de quatre à cinq pouces en quarré, & de deux ou trois pieds de longueur, dont les trous qui sont aux deux bouts, servent d'écrous aux vis........ La *presse* des ébénistes est presque sem-

blable à celle des menuisiers, à la réserve que le bois en sont plus épais, & qu'il n'y en a qu'un de mobile. Cette *presse* sert à refendre & scier debout les bois propres à ces sortes d'ouvrages....... Celle des fondeurs, qu'on appelle aussi *serre à coins*, & quelquefois *des serres*, est un fort chassis de quatre piéces de bois, quarrées, bien emboëtées les unes dans les autres, par des tenons & des chevilles. Elles sont de diverses largeurs; suivant l'épaisseur des chassis à moule qu'on y doit mettre. Il en faut deux pour chaque moule. ... Celle des monnoyeurs est une des machines qui servent à frapper les monnoies. Elle est différente du balancier, en ce qu'elle n'a qu'une balle de fer, pour la mettre en mouvement, & presser les quarrés; qu'elle n'est point chargée de plomb à son extremité, & qu'on ne se sert point de cordage pour la tirer....... La *presse* d'imprimerie est un machine très-composée, qui sert à fouler sur les formes que l'ouvrier a imbibées d'encre, le papier qui est attaché au tympan; ensorte que les caractéres dont les formes sont composées, puissent s'y imprimer...... La *presse* à rogner des dorreurs-relieurs de livres, de ceux qui font le commerce du papier, cartonniers & autres, consiste en deux grosses pieces de bois, en forme de jumelles, qui sont jointes par deux fortes vis aussi de bois, lesquelles étant tournées avec une barre de fer, peuvent approcher ou reculer les jumelles, autant qu'il est nécessaire pour mettre entre deux les livres ou les papiers qu'on veut rogner avec le couteau, qui est une piéce d'acier de six à sept pouces de long, plat & fort mince, tranchant & finissant en pointe de lame d'épée par un bout, & de forme quarrée par l'autre bout, qui sert à l'attacher au fût..... Les *presses* pour exprimer les liqueurs sont de plusieurs sortes. Les unes ont presque les mêmes parties de *presses* communes, à la réserve que la planche de dessous est percée de quantité de trous, pour facilliter l'écoulement des sucs qu'on exprime, & qu'il y ait au-dessous une espéce de cuvette pour les recevoir. D'autres n'ont qu'une vis ou qu'un arbre au milieu, auquel est attachée la planche mobile, qui descend dans une espéce de boëte ou vaisseau de bois, quarré, percé de tous côtés, par où s'écoulent les sucs & les liqueurs, à mesure qu'on tourne l'arbre, pat le moyen d'un petit levier, ou de fer, ou de bois, suivant la matiere de la *presse*.......... la *presse*, dans les manufactures de lainage, est une grande machine, composée de plusieurs piéces, dont les principales sont les jumelles, l'écrou & la vis, accompagnée de la barre, par le moyen de laquelle on fait descendre & tourner perpendiculairement, à force de bras, un large & épais plateau, sous lequel sont placées les pieces d'étoffes qu'on veut presser; ce qui les rend plus unies; & leur donne cet œil luisant quon apperçoit sur la plûpart des étoffes de laine. Il y a aussi de ces mêmes *presses* infiniment plus petites, & dans lesquelles on ne peut mettre qu'une ou deux piéces, aulieu que dans les autres, on y en met jusqu'à douze ou quinze...... On appelle *pressier* un ouvrier qui est à la presse de l'imprimerie; & *presseur*, l'ouvrier dont l'emploi est de presser, sous une *presse*, les étoffes, les toiles, les bas, &c.

PRESSOIR, *chez les éventaillistes*, est une pelotte de linge fin; remplie de coton, avec laquelle ils appliquent l'or & l'argent sur leurs papiers.

PRESSOIR est aussi une machine propre à exprimer les liqueurs. Les vinaigriers se servent d'un *pressoir*, pour pressurer leurs lies, & en tirer un reste de vin, qu'ils mettent sur des rapés, dont ils font leur vinaigre. On a, à la campagne, des *pressoirs* pour presser la vendange, ou autres fruits, dont on veut tirer ou exprimer le jus & la liqueur, ensorte que le marc demeure tout seul. Il y a de grands & de petits *pressoirs*, faits de différentes manieres, & des *pressoirs* à verjus, à cidre & à huile. Ils consistent en un assemblage de plusieurs piéces de bois, qui composent trois corps de charpente, étroitement liés ensemble; à la réserve des arbres, qui servent comme de bascule, & de la vis qui les fait mouvoir ..... Les chaircuitiers donnent le nom de *pressoir* à une espèce de grand saloir, dans lequel ils font la salaison de leur lard.

PRESSURAGE, c'est le moût qu'on tire du marc, à la derniere façon qu'on lui donne, & qu'on laisse égoutter après : c'est le vin le moins estimé. Ceux qui se piquent de bien sçavoir faire le vin se donnent de garde de mêler le *pressurage* avec la *mere-goutte*. Ils l'entonnent dans des tonneaux à part, & destinent ce vin pour le commun de leur maison, parce que le *pressurage*, pour l'ordinaire, contracte un petit goût de grappe qui en diminue la qualité.

PRESSURE; certain acide qu'on trouve dans l'estomac des veaux, quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite. C'est de la *pressure* dont on se sert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRESSURER, *en terme de vendange*, signifie mettre le raisin sur le pressoir, pour en tirer la liqueur jusqu'à la derniere goutte; & le *pressureur* est celui qui conduit le *pressoir*, lorsque la vendange est dessus.

PRET, acte par lequel on cède à quelqu'un une somme d'argent, ou autre chose, sous la condition de la rendre dans un tems limité, ou à la requisition du cédant. Il y a plusieurs manieres de prêter. La plus commune est celle qui se pratique dans le commerce, & qui consiste à donner à quelqu'un une somme pour l'espace de trois, six ou douze mois, moyennant l'intérêt de cinq pour cent, quelquefois de six, mais c'est aller contre les loix. La plus rare est celle qu'on appelle *prêt gratuit*, c'est-à-dire, sans exiger aucun intérêt. Il y a encore le *prêt par constitution de rente*.

PRET *usuraire*, est celui dont on a tiré un intérêt défendu par les loix .... *Prêt sur gages*, est celui qui se fait en donnant ou recevant des meubles, marchandises, hardes, pierreries, vaisselle d'argent, &c. pour la sûreté de l'argent prêté. En général, tout *prêt sur gages* est défendu par les loix & les ordonnances.

PRETER. *Une étoffe qui prête*, c'est celle qui s'allonge & qui s'élargit aisément. C'est quelquefois une bonne, quelquefois une mauvaise qualité. Un drap qui *prête* est celui qui est trop lâche, & qui n'est pas assez frappé sur le métier; au contraire, un gant qui *prête* est celui qui est maniable, mollet & bien passé.

PRETEUR : c'est celui qui prête ...... *Prêteur* se dit aussi d'un marchand qui donne sa marchandise à crédit.

PREVOST DES MARCHANDS, magistrat municipal, occupant, dans les villes de Paris & de Lyon, la même place que les maires occupent

dans les autres villes du royaume. Selon presque tous les historiens, la charge des *prévôt des marchands* & échevins de la ville de Paris, a été créée par Philippe Auguste. *Du Haillan* en fixe l'époque vers l'an 1190. Depuis, nombre de rois de France ont non-seulement confirmé les priviléges qui y avoient été attachés par leurs prédécesseurs, mais en ont encore ajoûtés plusieurs autres. Charles V, par ses lettres du 9 Août 1371; Charles VI, par les siennes du 5 Août 1390; Louis XI, par celles de Septembre 1449, ont donné, même aux bourgeois de Paris, le droit de tenir fiefs, sans payer finance, de porter des armoiries timbrées, & de se servir des marques de chevalerie, comme s'ils étoient nobles de race. Henri III sur-tout a le plus illustré les places des *prévôt des marchands* & échevins; car, par ses lettres-patentes du mois de Janvier 1577, il les a annoblis eux & leurs enfans, à l'avenir, sans être tenus de faire d'autres preuves de noblesse, que de montrer qu'eux & leurs peres ont été dans l'une de ces charges, & qu'ils n'ont point dérogé. Il a accordé de plus, au *prévôt des marchands*, en particulier, le titre de chevalier, avec les droits attachés à cette qualité, & lui a adjugé le privilége d'avoir ses causes commises aux Requêtes du Palais, comme commensal de la maison du roi. Louis XIV, par son édit irrévocable du mois de Novembre 1706, a de nouveau confirmé tous les priviléges accordés par ses prédecesseurs aux *prévôt des marchands*, *échevins*, *procureur du roi*, *greffier* & *receveur* de la ville de Paris, & a ajoûté que ceux d'entr'eux qui sont négocians, pourront, ainsi que leurs enfans, continuer leur commerce en gros, sans déroger à leur noblesse. Le *prévôt des marchands* de la ville de Paris; est élu, de trois ans en trois ans, dans l'octave de l'Assomption de la Vierge; & quand il a l'honneur de parler au roi, au nom de la ville, il harangue à genou. Il Préside au bureau de la ville, & conjointement avec les *échevins*, juge toutes les causes de commerce pour les marchandises qui arrivent par eau sur les ports. Il connoît aussi des causes des officiers de la ville, pour raison de leurs offices & fonctions; des délits commis par les marchands & commis au fait desdites marchandises; des rentes constituées sur l'hôtel de ville, des immatricules & des différends qui naissent pour raison desdites rentes, tant entre les payeurs & rentiers, qu'entre les payeurs & autres officiers des rentes & leurs commis. Il met le taux aux marchandises & denrées qui abordent sur les ports. Il a jurisdiction sur la riviere de Seine, tant en montant qu'en descendant, pour tenir la navigation libre. Il est ordonnateur pour la construction, réparation & entretien des ponts, remparts, quais, fontaines & autres ouvrages qui regardent la décoration de la ville, & il regle les cérémonies publiques. Le *prévôt des marchands* tient son audience à l'hôtel-de-ville, tous les lundis, mardis, jeudis & vendredis, depuis onze heures du matin, jusqu'à une heure après midi, & ses sentences ressortissent en droiture au parlement. ... La ville de Lyon n'a commencé à avoir un *prévôt des marchands* & quatre échevins, que sous Henri IV, par son édit du mois de Décembre 1595. La nomination à cette place de *Prévôt des marchands* de Lyon, se fait par le roi, tous les deux ans, & elle est confirmée par les citoyens le 21 Décembre, jour de S. Thomas.

PRÉVOST. Les chirurgiens

nomment ainsi celui qui est à la tête de la communauté, & qui est chargé de l'exécution des reglemens..... *Prévôts*, sont des officiers subalternes dans les monnoies de France. Il y a des *prévôts d'ouvriers*, & des *prévôts de monnoyeurs*........ *Prévôt de salle*, c'est celui qui apprend, chez les maîtres en fait d'armes, l'exercice de l'escrime, pour en donner lui-même leçon.

PRÉVOTÉ DE NANTES; ferme des droits du roi, en Bretagne, qui se levent sur certaines marchandises, à l'entrée ou à la sortie de la ville de Nantes, ou dans certains bureaux établis dans l'étendue de la prévôté de cette ville. Cette ferme est très-ancienne: elle doit son établissement aux ducs de Bretagne. Elle est depuis passée à nos rois, après la réunion de cette province à la couronne.

PRÉVOTÉ DE LA ROCHELLE, droit de quatre deniers pour livre, qui se préleve sur certaines marchandises qui sortent de cette ville pour les pays étrangers & la Bretagne. Ce droit a été établi le 20 Octobre 1635, en faveur de la ville de la Rochelle. Il a été réuni aux cinq grosses fermes. Les vins, les bleds, toutes sortes de légumes & grains, les drogueries & épiceries ne sont point sujets à ce droit.

PREUVE, *en terme d'arithmétique*, est l'opération par laquelle on vérifie une regle. La division & la multiplication se *prouvent* l'une par l'autre. La soustraction & l'addition se servent également de *preuve* l'une à l'autre.

PREXILLAS-CUDROS: c'est ainsi qu'on appelle en Flandres, une sorte de toile de lin, qui se fabrique aux environs de Bruges, Courtray, Gand & Ypres. On la nomme, dans le pays, *Brabante*.

PRIEUR, nom donné au président du consulat des marchands, dans quelques villes du royaume, notamment à Toulouse, Montpellier, Rouen, &c.

PRIME: c'est la laine la plus fine d'Espagne. On l'appelle aussi *refin*, & on ajoûte aussi le nom de la ville, après ce mot; ainsi l'on dit *prime* ou *refin de Ségovie*........ *Prime*, se dit aussi, dans la division du marc d'argent, de la vingt-quatriéme partie d'un grain.... *Prime*, en fait d'arithmétique, signifie une dixiéme partie de l'unité....... *Prime*, dans le commerce de la morue seche, se dit des premiers poissons qui arrivent en Europe, & qui, par conséquent, sont de meilleur debit, à cause de la nouveauté. Les endroits où la pêche commence la premiere, sont le Fourillon, le Cap Nord & Nagariche; ce dernier, particuliérement, fournit la morue la meilleure & la plus précoce....... *Prime d'assurance* est une somme que l'assureur reçoit, en signant le contrat d'assurance de celui qui fait assurer. En quelques endroits, on la nomme *primage*, *primeur*, *prémie*, *coût* ou *agio d'assurance*.

PRIME, *en terme de chasse*. On dit: Un loup ne s'arrête point où il a mangé.

PRIME-VERE, plante qui pousse des feuilles oblongues, larges, dures au toucher, se repandant à terre. Il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges, à la hauteur environ d'une palme & demie, rondes, nues, portant en leur sommet des fleurs de différentes couleurs; car il y en a de blanches, de jaunes & de gris-de-lin. Elles sont odorantes, formées en tuyaux évasés, dans leur partie supérieure. Quand elles sont passées, il paroît des fruits ou coques ovales, qui renferment des semences rondes,

noire & menues. Sa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, garnie de longues fibres blanches. Les fleurs de cette plante ſont très-apéritives & très propres pour rétablir le cours des eſprits, Ses feuilles & ſa racine ſont auſſi très apéritives & vulnéraires. On lui a donné le nom de *prime-vere*, parce que c'eſt une des premieres fleurs du printems. Il y a le *prime-vere*, arbriſſeau, ainſi nommé par les jardiniers, parceque ſes fleurs reſſemblent un peu au *prime-vere* ordinaire, par leur odeur, leur forme & leur couleur. Les tiges à fleurs viennent quelquefois de trois pieds de hauteur, & fleuriſſent en Juin. Sa graine mûrit au mois d'Août, & doit être ſemée en Mars, vers la fin du mois, dans une terre toute naturelle. Les plantes produites de graines, ne donnent des fleurs que la ſeconde année; c'eſt pourquoi il faut les ſemer dans une pepiniére, & placer les jeunes plantes, au mois d'Août, dans des endroits convenables, après qu'elles ſont levées. Cette plante, dit *Bradeley*, eſt propre auſſi pour garnir le milieu des plates-bandes, dans les grands jardins; & elle croît dans toutes ſortes de terreins. Voyez *Polyanthe*.

PRIMITIF, *en terme d'arithmétique*, c'eſt un nombre qui ne peut être méſuré que par l'unité, tels que les nombres de 7 & de 11, &c.

PRIMO, terme italien franciſé, dont on ſe ſert, dans le commerce, pour deſignér *premiérement*.

PRIMO: *chez les fleuriſtes*, c'eſt le même œillet que la *conquéte*, les mêmes couleurs, le même blanc, & ſemblable en qualité. Il ne différe que dans le feuillage, mais c'eſt en ſi peu de choſe, qu'il n'y a preſque point de différence.

PRINCESSE. Les mêmes fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe incarnadin, feuille-morte, couleur de citron, & blanc, non dentée; & ils appellent *princeſſe aimable* un œillet violet & blanc, bien tranché, dont la fleur eſt large & la plante vigoureuſe. Il ne créve point en lui laiſſant cinq boutons.

PRINCIPAL, ſomme dûe ou prêtée, dégagée de tous intérêts ou agio. . . . . *Principal* s'entend auſſi des premiers fonds que des aſſociés ſe ſont engagés de fournir, pour commencer leur commerce.... *Principal* ſe dit encore des affaires litigieuſes, pour diſtinguer le montant des frais, d'avec le montant du fond du procès.

PRIN-FILÉ. Ce terme, *dans les manufactures de tabac*, ſignifie le filage le plus fin qui ſe puiſſe faire avec des feuilles de tabac ſans cordes.

PRINTANNIER. On dit une *fleur printaniére*; c'eſt celle qui fleurit au printems.

PRINTEMS. Cette ſaiſon eſt la plus agréable, mais la plus ingrate en volaille, gibier & fruit. Le bœuf eſt de toute ſaiſon. On a, pour la cuiſine, pendant ces trois mois, le mouton bon, le veau de lait, les poulets gras, les cannettons de Rouen, les dindonneaux, les gros pigeons de Reims ou Romains; les pigeons de voliere, les oiſons: en gibier, les levreaux & les lapreaux; en venaiſon, le chevreuil & chevrillat, & le marcaſſin; en poiſſon d'eau-douce, l'aloſe de Loire & de Seine, la truite de Normandie, le ſaumon de Loire & de Seine, la lotte ou barbotte, l'écreviſſe, la brême, la carpe, l'anguille, le brochet; la tanche; en poiſſon de mer, l'eſturgeon, le maquereau, &c. en légumes, l'aſperge verte, l'artichaut, le mouſſeron, morille, petits-pas, carde poirées, chervis, ſalſifix, ſcorſonneres: en herbes, épinars nouveaux, laitues,

tues, petites raves, oseille, bonne-dame, cerfeuil, &c. en fruits, abricots verds, amandes vertes, fraises, cerises précoces & les groseilles.

PRISE : vaisseaux, batimens, ou marchandises, enlevés en mer sur les ennemis de l'état, ou sur les pirates, par les vaisseaux du roi, ou par des armateurs, ayant commission de l'amiral. *Voyez* l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, titre 9 du liv. 3, art. 4, 5, 6, 7, 8; & 12, au sujet des prises, & nombre d'arrêts & de déclarations au sujet des droits dûs par les marchandises prises sur les ennemis, comme l'arrêt du 7 Août 1744; celui du 6 Avril 1745; la déclaration du 15 Mai 1756, & le réglement du 15 Mars 1757.

PRISE, *chez les marchands épiciers, droguistes, apothicaires*, se dit de quelque drogue propre à la médecine. On dit, une *prise de quinquina*, une *prise de poudre de vipere.*

PRISÉE : c'est la valeur d'une chose estimée, ou à l'amiable, ou par autorité de justice, soit par les officiers qui ont droit de le faire, en conséquence de leurs charges, comme sont les huissiers-priseurs & les experts-jurés, soit par des personnes intelligentes, convenues entre les parties intéressées ... *Priser* c'est mettre le prix à une chose. Les huissiers-priseurs mettent le prix aux meubles, ustensiles de ménage, marchandises qui se vendent par autorité de justice dans les encans publics. Les maîtres jurés-experts charpentiers & maçons prisent les ouvrages de charpente, maçonnerie, couverture, &c. dont les prix sont en contestation entre les bourgeois, les entrepreneurs, ou les ouvriers.

PRIVILEGE : permission qu'on obtient du prince & du magistrat, de vendre ou fabriquer certaines marchandises, ou de faire quelque commerce particulier, soit à l'exclusion des autres, soit concurremment avec eux. Le premier se nomme *privilége exclusif*, le second simplement *privilége* ... *Privilége*, permission qu'un auteur, ou un libraire obtient d'imprimer & de vendre un livre, & par lequel il est défendu à tous autres de l'imprimer & vendre pendant un certain nombre d'années. *Voyez* le Nouveau Réglement de la librairie, du 28 Février 1723 .... *Privilége*, permission que le roi accorde à des particuliers d'être reçus maîtres dans des corps & communautés, sans apprentissage, ni sans chef-d'œuvre ..... *Privilége de chasse*, est une concession singuliere que le roi a octroyée à toujours par lettres-patentes qui doivent être vérifiées en la chambre des comptes.

PRIVILEGIÉS ; nom qu'on donne, dans les communautés des arts & métiers, à ceux qui y sont introduits par privilége du roi ... Les *privilégiés suivant la cour*, sont des marchands ou artisans qui on droit d'exercer leur commerce ou leur métier dans tous les endroits où se trouve la cour. Ils sont sous la protection & jurisdiction du grand prévôt de l'hôtel ..... *Privilégiés* ; nom qu'on donne à certains endroits de Paris, dans lesquels les ouvriers & artisans peuvent travailler pour leur compte, sans avoir été reçu maîtres dans les communautés des arts qu'ils exercent, & chez lesquels les maîtres ne peuvent aller faire visite, à l'exception de certaines occasions ; mais pour lors ils sont tenus d'obtenir une sentence de lieutenant civil ou de celui de police, ou au moins de se faire accompagner par un commissaire au châtelet ... Les lieux *privilégiés* de la ville de Paris sont le fauxbourg

S. Antoine, le cloître & parvis Notre-Dame, la cour S. Benoît, l'enclos de S. Denis de la Chartre, celui de S. Germain des Prés, celui de S. Jean de Latran, la rue de l'Ourſine, l'enclos de S. Martin des Champs, la cour de la Trinité, celle du Temple, les galeries du Louvre, l'hôtel des Gobelins, les maiſons des peintres & ſculpteurs de l'académie, les palais & hôtels des princes du ſang, & enfin les colléges de l'univerſité.

PRIX : valeur, eſtimation d'une choſe. Le *prix intrinſéque* des marchandiſes doit s'eſtimer ſur ce qu'elles reviennent au marchand, & ſur ce qu'il eſt naturel qu'il y gagne, relativement aux dépenſes qu'il eſt obligé de faire. . . . . Le mot *prix* entre dans les différentes phraſes uſitées dans le commerce . . . *Vendre au prix courant*, c'eſt vendre une marchandiſe ſans y gagner . . . *Faire prix d'une choſe*, c'eſt en fixer & en établir la valeur . . . . *Une marchandiſe hors de prix*, eſt celle qui eſt portée bien au-delà de ſa juſte valeur . . . . *Prix fait*, eſt un accord fait avec un marchand, ou un ouvrier, de la valeur de l'objet qu'il s'engage à livrer. . . . *Prix fait*, ſe dit auſſi de la valeur de certaines marchandiſes, ou des changes qu'on imprime chaque ſemaine pour les envoyer aux correſpondans . . . . *Prix certain*, & *prix incertain*, eſt un nombre fixe, ou nombre indeterminé qu'une place donne de ſa monnoie dans les opérations de la banque. . . . Le *prix certain* eſt donc un nombre fixe, ſoit d'écus, ſoit de piaſtres, ſoit de ducats, ſoit ſols ou deniers, qu'une place donne à une autre pour recevoir, dans la derniere, un nombre indeterminé de ſa monnoie, ce que l'on arrête lors de la négociation de la lettre de change.. . Le *prix incertain*, eſt preciſément le contraire. Voyez le *Manuel des négocians*.

PROCEDURE ; la ſignification de ce terme embraſſe tous les actes qui ont pour objet l'inſtruction & l'expédition d'un procès. On appelle *procédure civile*, celle qui n'a pour objet qu'une action civile ; & *procédure criminelle*, celle qui a pour objet la punition des crimes & des délits.

PROCÉS : ce mot pris dans la ſignification générale, veut dire *différend* ou *conteſtation* entre des parties ſur un fait litigieux ; mais parmi les praticiens du palais, il ſignifie ſeulement une conteſtation qui a été jugée en premiere inſtance, après un inſtruction par écrit ſur appointement. . . . *Procès verbal* ; ce nom ſe donne à une prodigieuſe quantité d'actes : on le donne, par exemple, aux ſaiſies-exécutions, aux ſaiſies-réelles, aux rapports que font des experts, aux actes de captures, aux appoſitions & levées de ſcellés, & à ceux qui conſtatent des rebellions, &c.

PROCURATION ; c'eſt un acte par lequel celui qui ne peut vaquer lui-même à ſes affaires, donne pouvoit à un autre de le faire comme s'il étoit lui - même préſent. Cet acte, pour être valide, doit être paſſé pardevant notaire ; & lorſqu'on l'envoie en pays étranger, il doit être légaliſé par le juge du lieu, ou par la perſonne la plus notable. Il y a deux ſortes de *procurations* ; l'une générale, c'eſt-à-dire, qui donne un pouvoir illimité pour gérer dans quelques affaires que ce ſoit ; & l'autre ſpéciale, c'eſt-à-dire, qui ne donne pouvoir d'agir, que dans une ſeule affaire, & cependant pour un tems marqué. On appelle *procureur*, *procuratrice*, celui ou celle qui eſt chargé d'une *procuration*. Ainſi un *procureur*, ſoit du parlement, ſoit

du châtelet, des consuls, &c. est un officier créé pour représenter en justice ceux qui le chargent de leurs affaires, pour faire la procédure convenable, & par-là mettre les juges en état de décider

PRODUIT, *en arithmétique*, est le résultat de plusieurs nombres multipliés l'un par l'autre, ou ajoûtés ensemble, 30 multipliés par 10, produisent 300, &c. *Produit*, se dit, en terme de finance & de fermes du roi, de ce à quoi monte une ferme... *Produit*, en terme de commerce, signifie le profit qui revient à une société, le capital ou le fond qu'on y a mis, & les dépenses déduites.

PROFESSION MERCANTILE, état du marchand, du négociant & du banquier ; cette *profession*, après l'agriculture, est la plus utile à l'état ; & heureux l'état, dont les bras des sujets sont partagés entre l'agriculture & le commerce. *Voyez* la Noblesse commerçante de l'abbé *Coyer* ; l'Ami des hommes, par le marquis *de Mirabeau*, les Institutions politiques du baron *de Bielfeld*.

PROFIT, bénéfice qu'on fait en vendant les marchandises. Les *profits* peuvent être légitimes, & peuvent être illicites..... *Vendre à profit*, c'est exhiber à l'acheteur les preuves justificatives qui prouvent ce à quoi revient la marchandise, & convenir avec lui du *profit* qu'il veut accorder... *Profit & pertes*, compte ainsi intitulé, & qu'on ouvre sur les grands livres, en parties doubles.

PROHIBER ; c'est défendre un commerce, soit dans l'achat, soit dans la vente. Les circonstances réglent ordinairement ces *prohibitions*, & l'on voit souvent des révolutions à ce sujet. La guerre est sur-tout un des cas qui exige la *prohibition* des marchandises qui viennent du pays ennemi.

PROJET, plan que l'on fait pour quelque entreprise, ou que l'on dresse par quelque acte.

PROMESSE, obligation ou écrit sous seing privé, par lequel un négociant se reconnoît débiteur à un autre d'une certaine somme, soit pour valeur reçue comptant, soit pour valeur reçue en marchandises. Ces dernieres portent ordinairement le nom de *billets*.

PROPOLIS, cire vierge de couleur rouge, dont les mouches à miel se servent pour mastiquer les trous & les fentes de leurs ruches. Le *propolis* passe pour être un souverain remede dans la maladie des nerfs.

PROPORTION ; *régle de proportion* ; c'est la même chose que la régle de trois.

PROPRE ; nom qu'on donne dans les sucreries des isles Françoises de l'Amérique, à la seconde des six chaudieres, dans lesquelles on fait cuire le suc des cannes à sucre.

PROPRES. Les jurisconsultes nomment *propres* les héritages qui sont venus à ceux qui les possedent par succession directe ou collatérale, & qu'on n'a point acquis par son industrie. En pays coutumier, on distingue les biens en *meubles*, en *acquêts* & en *propres*, & chaque espèce de biens a ses différens héritiers ; mais lorsqu'on est dans le doute si un *immeuble est acquêt* ou *propre* ; comme il faut qu'il ait été *acquêt* avant que de devenir *propre*, on le répute *acquêt* ; la qualité originaire étant celle d'*acquêt*, elle doit durer jusqu'à ce qu'elle ait été changée. En Normandie les héritages sont réputés *propres*, quand on ne prouve pas qu'ils sont *acquêts*. Toutes ces différentes qualités ne sont admises qu'en pays coutumier. Les *propres* sont inconnus au pays de droit écrit. Les *acquêts* peuvent devenir *propres* de différentes manie-

res, 1° par ſucceſſion, 2° par donation, 3° par ſubrogation, 4° par acceſſion ou conſolidation. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart.

PROPRES CONVENTIONNELS : ce ſont des effets qui, de leur nature, devroient entrer dans la communauté d'entre mari & femme, mais qui n'y entrent cependant point à cauſe d'une ſtipulation contraire appoſée dans le contrat de mariage.

PROPRIETAIRE *d'un navire* ; c'eſt celui qui a fait conſtruire un vaiſſeau à ſes dépens, ou qui l'a acheté tout conſtruit. L'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, au titre 8 du livre 2, donne pluſieurs réglemens concernant les *propriétaires* de vaiſſeau.

PROPRIETÉS DU CERF. Le *cerf* dont on a parlé, *tome* I, *page* 361, n'eſt pas né ſeulement pour le plaiſir de l'homme ; il lui eſt encore neceſſaire pour rémedier à ſes infirmités. On trouve au milieu de ſon col un os un peu plat, & preſqu'en forme de croix, long comme la moitié du petit doigt. De ces os nouvellement tirés, on en ôte toute la chair, afin qu'il ſéche plûtôt, & qu'il s'en porte mieux. Etant bien ſec, on le réduit en poudre, qu'on fait infuſer dans de la malvoiſie, ou du bon vin blanc. Un demi-verre eſt la doſe ordinaire. Cette poudre étant infuſée, on en donne aux femmes qui ſont en travail d'enfant, & elle a la force de les faire délivrer promptement. On ſe ſert auſſi de cette poudre pour les fiévres malignes & pourpreuſes ; & pour cela, il faut la prendre dans une eau cordiale . . . Le premier bois que portent les *cerfs*, & qu'on appelle les *dagues*, ſont très-ſpécifiques pour fortifier le cœur. On en rappe pour mettre dans des bouillons qu'on donne à ceux qui ſont travaillés de la fiévre, & où l'on croit qu'il y ait de la malignité. Si on ne peut raper la *dague*, il faut la mettre entiere dans un coquemar, & en faire de la tiſane qui opere le même effet... Le *bois que le cerf* a nouvellement pouſſé, & lorſqu'il eſt encore mou & couvert d'une peau velue, eſt propre à être diſtillé par l'alambic, après qu'on la coupé par rouelles ; & de cette eau qui en ſort, on en fait prendre trois doigts dans un verre à ceux qui ſont attaqués de la pleuréſie ou de quelque fiévre maligne. On l'emploie auſſi pour la rougeole & la petite vérole . . . . . Les *larmes de cerf* ſont très-ſouveraines pour les femmes qui ont le mal de mere ; & pour cela, on les délaie dans du vin blanc & de l'eau de chardon bénit. Elles ſont bonnes pour le mal caduc ; ces *larmes* ſont de certaines gouttes de liqueur, qui decoulent des yeux du *cerf* par deux fentes qui ſont au deſſous des larmiers, & qui, s'y arrêtant, s'épaiſſiſſent en maniere d'onguent, de couleur jaunâtre. Il faut avoir ſoin de ramaſſer ces larmes, lorſqu'on a pris le cerf à la chaſſe... La *moëlle* tirée des os du cerf eſt ſinguliere pour fortifier & conſolider les parties affoiblies par ruptures ou fluxions froides ; mais il faut, pour cela, que cette *moëlle* ne ſoit point tirée dans le tems que le cerf eſt en rut ; car alors elle eſt toute rouge, au lieu qu'elle doit être blanche pour avoir toute ſa vertu. Pour s'en ſervir, on caſſe les os du *cerf*, on en tire la moëlle qu'on met tremper, pendant douze heures, dans l'eau fraîche, afin de la rendre plus belle & plus blanche ; & lorſqu'elle eſt fondue, on la met en petits pains pour pouvoir plus commodément en faire uſage. Quand on veut s'en ſervir, il faut la mettre avec autant de beurre frais, & les faire fondre

ensemble, puis s'en frotter les parties affligées, ensuite mettre dessus un linge chaud . . . . Le *suif* qu'on tire du cerf a les mêmes *propriétes*, & s'emploie de la même façon, excepté qu'on n'y met point de beurre . . . . Le *nerf de cerf* est propre pour le flux de sang, après qu'on l'a levé & mis tremper dans de bon vinaigre pendant deux fois ving-quatre heures, après quoi, on le fait sécher au four jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poudre, qu'on prend à la pesanteur d'un écu dans un bon demi-verre d'eau-rose ou de plantain; & le flux de sang se guérit.

PRORATA, terme, dont se servent assez ordinairement les marchands & négocians pour signifier *proportion*.

PROROGATION, terme en usage dans le commerce, pour désigner un délai qu'on accorde; il sembleroit néanmoins que celui de *prolongation* seroit plus françois.

PROSPECTUS; mot latin francisé, en usage dans la librairie; c'est le projet d'un ouvrage qu'on se propose d'imprimer, & qu'on offre par souscription. Il contient le titre du livre, la matiere dont il traite, le format, & la quantité de volumes qu'il doit avoir, le caractère, le papier qu'on emploira, & enfin les conditions que les éditeurs font aux souscripteurs. On y ajoûte même une feuille imprimée de l'ouvrage entiérement conforme au restant de l'édition, & ce, suivant l'art. XIX, du réglement de 1723.

PROTEST, acte de sommation que le porteur d'une lettre de change est indispensablement obligé de faire, suivant l'usage de la place où elle doit être payée à celui sur qui la lettre est tirée, s'il refuse, 1° de l'accepter lorsquelles lui est présentée, 2° ou de la payer à son échéance. Suivant l'article X du titre V de l'ordonnance de 1673, le *protêt* ne peut être suppléé par aucun acte; ensorte qu'un particulier qui demanderoit le remboursement d'une lettre de change qui n'auroit pas eu son effet, sans en représenter le *protêt* fait dans les formes; ce particulier, dis-je, ne seroit point reçu en justice. Il y a quatre sortes de *protêts*, 1° le *protêt*, faute d'acceptation; 2° le *protêt*, faute de payement; 3° le *protêt* par intervention; 4° le *protêt* de perquisition. On a parle des deux premiers. Le *protêt* d'intervention se fait, lorsque celui sur qui est la lettre, refusant de l'acquitter, un tiers intervient, & offre de la payer pour l'honneur du tireur, ou celui de quelque endosseur. Il arrive souvent que le banquier même, sur qui la lettre est tirée, ne jugeant pas à propos d'acquitter une lettre tirée sur lui pour le compte du tireur, ne l'accepte & ne la paye que pour l'honneur des endosseurs. Dans ce cas, il prie le porteur de faire faire le *protêt*, où après avoir dit les raisons de son refus, il intervient & offre d'accepter & de payer pour l'honneur & pour le compte de celui des endosseurs qu'il juge à propos.... Le *protêt* de perquisition est d'usage, lorsqu'on est porteur d'une lettre de change tirée sur une personne qui n'est pas connue dans la place indiquée. En ce cas le notaire ou l'huissier se transporte dans la rue marquée dans la lettre, & fait les perquisitions nécessaires pour découvrir la personne sur laquelle elle est tirée : on prie même quelquefois plusieurs négocians de certifier que la personne en question n'est pas connue sur la place, au moyen de quoi le notaire ou l'huissier font un *protêt*, qu'on nomme *protêt de perquisition*. Le *protêt* de quelque espèce qu'il soit, a tant de force que par son seul moyen les intérêts du

capital & du premier change ſont dûs, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les demander en juſtice ; mais à l'égard du ſecond change & rechange des frais du *protêt* & de voyage, s'il en a été fait, ils ne ſont dûs que du jour de la demande, & ſur la ſentence qui les adjuge.

PROTO-NOTAIRE, mot qui ſignifie premier notaire. Il y a, à Rome, douze *proto-notaires* qui expédient, dans les grandes affaires, les actes que les ſimples notaires apoſtoliques expédient pour les petites. On les met au rang des prélats. En France, la qualité de *proto-notaire* ne donne aucun fonction diſtinguée de celles des autres notaires.

PROVEDITEUR *de la douane*; nom qu'on donne, à Livourne, à celui qui a l'intendance générale des droits d'entrée & de ſortie de cette ville d'Italie. Il a ſous lui un *ſous-proveditur*.

PROVIN, branche de vigne qu'on couche & qu'on couvre de terre, afin qu'elle prenne racine & faſſe de nouvelles ſouches. Il faut renouveller la vigne de tems en tems, & y faire de nouveaux *provins*. Pour réuſſir à provigner la vigne, deux choſes ſont eſſentielles, premierement la bonne eſpèce de raiſin & le beau bois, ſans quoi il vaut autant laiſſer les places vuides, que de ſe ſervir pour les remplir d'un ſep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit ſeulement de l'un ou de l'autre... Après le choix d'un ſep, tel qu'il eſt à ſouhaiter, on l'épluche de toutes les branches chiffones qui ont pu y croître, & des vieilles qui y viennent ordinairement, puis on fait une foſſe en quarré, à commencer tout prêt le ſep qu'on veut *provigner*, plus ou moins longue, ſelon que le promettent les branches de la vigne, ou ſelon que l'on veut que cette foſſe s'étende. Cette foſſe étant creuſée d'un pied & demi environ dans terre, on ébranle tout doucement le ſep, en le mettant du côté de la foſſe où il faut qu'il ſoit couché avec ſes branches ; cela ſe fait après pluſieurs ſecouſſes, ſans endommager les racines, & l'on parvient au point de l'étendre dans cette foſſe ; ce qui ne ſe fait cependant pas ſans quelque torture de la part du ſep qu'on courbe malgré lui, à cauſe qu'il tient toujours à ſes racines. Quand cette branche eſt couchée où l'on veut qu'elle ſoit ; ſi c'eſt une vigne moyenne, on range, dans cette foſſe, tellement les branches de ce ſep, qu'elles regardent toujours à droite ligne les ſeps qui ſont au-deſſous & au-deſſus d'elles, puis étant placées ainſi, ſoit en les y ayant courbées, pour les forcer de venir à l'endroit qu'on leur deſtine, ſoit en les ayant miſes comme d'elles-même, on remplit le trou où elles ſont de la ſuperficie de la terre, en telle ſorte que ces branches, pour y prendre facilement racine, ne s'éventent point. Cela fait, on taille l'extrémité des branches aux deux yeux au-deſſus de la terre, puis on les laiſſe là juſqu'à ce qu'ils pouſſent. Cet ouvrage n'eſt pas celui d'un apprentif vigneron, puiſque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entiérement leur ſep, quelque précaution dont ils aient uſé en faiſant cette opération.

Dans les terres fortes, les terres légeres ou pierreuſes, les *provins* s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre juſqu'au mois d'Avril. Dans les terres humides, ils réuſſiſſent mieux, lorſque le tems eſt beau. Il fait toujours bon faire un tel ouvrage.

PROVISION, *en juriſprudence*, eſt la faculté qu'accordent les juges à une partie, de ſe faire payer d'une certaine ſomme ſur certains effets,

ou par sa partie adverse, sans qu'on soit obligé d'attendre le jugement du fond du procès pour ce payement. En matiere criminelle, le juge de l'instruction peut seul, & sans conclusion du ministere public, adjuger a une partie quelques sommes de deniers pour pourvoir aux alimens & médicamens de cette partie.

PROVISION; *en terme de commerce de banque*, c'est le fonds que le tireur d'une lettre de change doit faire au correspondant, sur qui il l'a tirée ..... *Provision* est encore un droit d'un tiers ou de demi pour cent que les banquiers se payent réciproquement pour les affaires de banque qu'ils font les uns pour les autres. En fait de marchandise, la *provision* va à deux & à trois pour cent. Cet *provision* est allouée pour le risque du *Ducroire.*

PRUD'HOMME; dans plusieurs des anciens statuts des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbours de Paris, les jurés y sont appellés *prud'hommes*; dans d'autres, on donne ce nom aux anciens maîtres des corps qu'on a nommés depuis *bacheliers*, c'est-à-dire, à ceux qui ont passé par les charges... Les officiers créés par la déclaration du roi pour la visite des cuirs, sont appellés *prud'hommes*... A Marseille, les *prud'hommes* sont les juges des pêcheurs: ils connoissent de tout ce qui concerne la pêche; ils peuvent condamner jusqu'à deux sols d'amende sans appels.

PRUNE, fruit d'été à noyau, avec une pulpe, ou chair couverte d'une peau fleurie; ce fruit est excellent à manger crud, à mettre au four & en confiture. Il y en a quantité de belles & de bonnes espèces qui commencent dès le mois de Juillet, jusqu'en Octobre. Les différens damas, les perdrigons, la mirabelle, la reine-claude, les brignoles, &c. Voilà les principales. Les *prunes* tirent leur différence de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux où elles naissent; ainsi les unes sont grosses ou médiocres, les autres rondes, ovales ou oblongues; quelques-unes sont douces, acides ou austères; enfin en suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres, ou qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agréable, qui ont été cueillies nouvellement, & avec le lever du soleil. Les *prunes* sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit. Les personnes qui sont sujettes à la bile, & qui digerent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des *prunes*; car elles débilitent & relâchent beaucoup; de plus elles produisent quantité d'humeurs grossieres & phlegmatiques; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépit, & qui abondent en pituite. Les *prunes* contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme; elles sont bonnes, en tems chaud, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On fait, avec plusieurs espèces de *prunes*, des confitures fort agréables. On met aussi les *prunes* sécher au four, principalement dans la Touraine, & vers Bourdeaux. Quand elles sont séches, on les appelle *pruneaux*. Les épiciers en font un grand commerce; & les Anglois & les Hollandois en font même une très-grande consommation. Les *prunes* les meilleures à être séchées, sont celles nommées *de damas*. On fait des compôtes de *prunes*: on les confit au liquide & à mi sucre, & on en fait une marmelade: on en fait une pâte, & jusqu'à des tourtes

Quant aux *pruneaux*, ceux de Tours sont les p us estimés; ils sont bons à l'estomac, lâchent le ventre, & tempèrent l'ardeur du sang.

PRUNELAIE, lieu planté de prunier. Voyez ci-dessous *Prunier.*

PRUNELLE, prune sauvage qui vient parmi les ronces & les haies, sur un petit arbre appellé *prunellier*; ce fruit est aigrelet & stypti-que. Les pauvres gens en font de la boisson. Le *prunellier* est un petit arbre épineux, dont l'écorce est cendrée, tirant sur le purpurin. Ses feuilles sont semblables à celles du prunier cultivé, mais beaucoup plus petites, & d'un goût astringent; ses fleurs sont blanches comme de la neige, odorantes, composées de cinq feuilles disposées en rose; elle naissent devant ses feuilles. Ses fruits sont de petites prunes, grosses comme un gros grain de raisin, presque rondes, de couleur noire, tirant sur le bleu. Sa racine est li gneuse, noire. L'eau distillée des fleurs du *prunellier* est un remede singulier pour la pleurésie, & pour les oppressions de la poitrine. Ses fruits sont bons pour la dysenterie.

PRUNELLE, ou BRUNELLE, plante qui est souveraine pour guérir les plaies. On l'appelle *herbe à charpentier.*

PRUNIER, arbre, dont il y a deux espèces générales, un cultivé, & l'autre sauvage. Le *prunier cultivé* est d'une hauteur & grosseur médiocre. Ses feuilles sont un peu longues, crenelées tout autour. Ses fleurs sont blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses. Ses fruits qu'on nomme *prunes* sont charnus, couverts d'une peau mince. Il y en a beaucoup d'espèces. Le *prunier* est de tout pays; il vient aisément, & pullule beaucoup, souvent même gagne jusqu'à l'autre côte du mur, contre lequel on l'aura mis. Il y a différentes sortes de vrais *pruniers* qui réussissent fort bien en plein champ, entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, cerisettes, & sur-tout le saint-Julien. On éleve les *pruniers* de noyaux, de boutures, de rejettons & de sauvageons. On en greffe sur toutes sortes de *pruniers*, même sauvages, comme aussi sur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier; mais le meilleur plan pour toutes sortes de *pruniers*, sont ceux qu'on leve au pied des *pruniers* de damas noir, & de saint-Julien. Ces arbres poussent quantité de rejettons. Ils ont la séve plus douce, & durent davantage que les autres *pruniers.* On les greffe en fente ou en écusson. Le saint-Julien est plus sûr pour écussonner, & le fruit qui en vient est plus fondant; le damas noir est plus sec, & ne profite pas tant: la greffe qu'on y fait excede ordinairement le sauvageon. La cerisette, qui est la plus hâtive des prunes, le saint-julien qui se fane sur l'arbre, & y demeure jusqu'aux gelées; la sainte-Catherine, & plusieurs autres ont leurs sauvageons francs & de bon rapport, sans qu'il soit nécessaire de les greffer.

Les *pruniers* demandent une terre plus séche qu'humide, plus savoneuse que forte; & ceux que l'on met dans un sable noir viennent mieux, chargent plûtôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils sont longtems sans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois. Ils réussissent à toutes sortes d'expositions. Le *prunier* est fort sujet aux chancres & à la gomme qui altérent la séve. Il faut le laisser pousser à sa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir seulement soin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mousse, les chancres, le bois mort,

& ôter les bouchons ou branches entortillées, & le faux bois qui eſt long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit, &, pour le ranimer, découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf ou des cendres de ſarment. Quand les *pruniers* ſont ſur leur retour, & dégarnis, ou quand il s'y forme une confuſion de menues branches, ce qu'on appelle des *bourſes*, elles préſagent la ruine de l'arbre; alors il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter & couper toutes ſes branches à quatre doigts au-deſſus du fourchon, où on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le recouper tout au bas, un peu au-deſſus de la greffe; il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année. A l'égard des *pruniers* ſauvageons qui ſont en place, comme ſainte-Catherine, ceriſette, damas, diaprée, de Roche-courbon, on peut laiſſer quelques boutures au pied des arbres; mais il en faut laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſucent la mere & la font ſouvent mourir.

PSYLLIUM, ſemence provenant d'une plante qui porte le même nom, qui ſe trouve en abondance en Provence & en Languedoc. Ce ſont les droguiſtes qui en font le commerce; & elle eſt fort en uſage en médecine, pour l'inflammation des reins, de la bouche, &c.

PUCELLE; nom d'une eſpèce de poire, qu'on appelle autrement *chat brûlé*; c'eſt une poire d'Octobre ou de Novembre. Elle paſſeroit quelquefois pour un martin-ſec, tant elle lui reſſemble de groſſeur & de figure; mais le coloris un peu différent fait qu'on ne s'y trompe pas. Ce fruit eſt d'un côté fort rouſſâtre, de l'autre aſſez clair. La peau en eſt aſſez unie, & la chair tendre: mais c'eſt un tendre ſauvage, tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & approchant du goût du beſi-d'héri. La poire, au reſte, eſt fort pierreuſe dans le cœur. Cette poire eſt médiocrement eſtimée des uns, & beaucoup des autres.

PUCELLE-NICHON. *Morin* donne ce nom à une tulipe rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée.

PUCERON, eſpèce de petit moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des pêchers, des pruniers, & du chévre feuille, &c. Pour empêcher le déſordre de cet inſecte, on frotte les arbres avec de la chaux vive; ou bien on met, au bout d'un bâton fiché en terre, un pot, le goulot en bas. Ces inſectes qui aiment la fraîcheur, s'y retireront.

PUE, terme de manufacture de lainage, en uſage dans celles du Poitou. On le dit de la diſpoſition des fils de la chaîne des étoffes qu'on y fabrique.

PUITS, creux qu'on fait dans la terre pour y trouver de l'eau. Il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres; mais en quelque endroit que ce puiſſe être, on en vient toujours à bout avec la patience. Il ne faut point ſe rebuter; car il eſt certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On doit avoir ſoin de faire creuſer les *puits* dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût déſagréable; c'eſt pourquoi il faut bâtir les *puits* dans la cour du maître du logis. La bonté de l'eau dépend de la bonté du lieu où on le creuſe; car ſi la terre eſt ſablonneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du ſable enſemble; il n'y a point à douter que l'eau en ſoit bonne; au contraire, ſi c'eſt une terre ſangeuſe,

ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond pas. Quand on a creusé jusqu'à l'eau, & qu'on est parvenu jusqu'à la terre ferme, on a soin, en bâtissant les *puits*, de laisser des trous au mur à l'endroit des sources qui y aboutissent, pour qu'elles aient leur chûte libre dans les *puits*. Cette eau, à laquelle on a creusé d'abord un lit nouveau, se perd d'abord, pendant quelque tems, jusqu'à ce que la terre en soit entiérement imbibée; alors l'eau s'enfle & le volume grossit à mesure que les eaux viennent. Dans les prés & autres lieux humides, les *puits* sont beaucoup plus sujets à se tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien. Un *puits* doit être toujours entretenu nettement. Il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale. Les uns ferment leurs *puits* pour les tenir plus proprement; les autres, au contraire, prétendent qu'on ne sçauroit les laisser trop découverts, pour que l'air y entre, subtilise l'eau & la rende pure.

Les cureurs de *puits* forment, à Paris, avec les cureurs de retraits, une des communautés des arts & métiers. Leurs lettres-patentes leur donnent, aux uns & aux autres, la qualité de vuidangeurs.

PULCHERIA, œillet fort piqueté, médiocrement large; la plante est peu féconde en marcotes. Sa fleur est tardive, & quatre boutons lui suffisent.

PUMICIN; nom qu'on donne à l'huile de palme, appellée *huile du Sénégal*.

PULMONAIRE, plante qui pousse une ou plusieurs tiges anguleuses, tirant sur le purpurin, velues, ressemblant à celles de la buglosse; ses feuilles sont oblongues, larges d'un pouce, pointues, couvertes d'un poil mollet, lanugineux, marbrées le plus souvent de taches blanches; les unes sortent de sa racine couchées à terre; les autres embrassent la tige sans queue. Ses fleurs sont de petits tuyaux évasés en bassin dans leur partie supérieure, & decoupées en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette. Il succede à chaque fleur quatre semences presque rondes; sa racine est blanche & fibreuse. Les feuilles de la *pulmonaire* sont adoucissantes, vulnéraires, propres pour les ulcères du poumon & pour le crachement de sang, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Il y a quelques autres espèces de *pulmonaire*.

PUNAISE, petit insecte fort plat, qui n'est presque que du sang, qui incommode fort pendant l'été, tant par sa puanteur extraordinaire, que par des morsures qui laissent des marques rouges sur la peau. Il y a aussi des *punaises* de jardin qui sont vertes & aussi puantes que les autres. Il y a des *punaises* de terre, volantes, qu'on trouve dans les champs sur les arbres. Ce sont de petits animaux rouges qui sont par bandes, qui, dans les pays chauds, se jettent dans les ruches, mangent la provision, & font déserter les mouches.

PUNTAS DE MOSQUETO; mot espagnol, qui signifie *dentelles à mouches*. Les Hollandois en envoient beaucoup à Cadix.

PUR, est un terme parmi les fleuristes, qui, en fait de fleurs, signifie le contraire du panaché, & marque par conséquent une fleur qui, dans sa couleur naturelle, n'a qu'un panache, c'est-à-dire, aucune raie, soit blanche, soit jaune, &c. qui y fasse une diversité rare & agréable. Ainsi on dit, mes plus belles tulipes panachées sont devenues *pures*, c'est-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucune raie. On dit,

Un tel œillet eſt deveuu *pur.* Il y a des œillets dont la moitié devient *pure*, & l'autre reſte *panachée*, ſigne que tout l'œillet va devenir bientôt tout *pur.*

PUREAU; *en terme de couvreur*, c'eſt la portion de chaque tuile qui reſte découverte, après que la couverture eſt finie. Le plus ou le moins du *pureau* ſe regle ſur ce que porte de longueur la qualité des tuiles qu'on emploie, le grand moule en ayant davantage que le moule bâtard, & celui-ci plus que le petit moule. Cette partie de la tuile, qui demeure à l'air, ſe nomme *échantillon.*

PURÉE, eſpéce de jus, ou de ſuc, qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez *pois.*

PURGATION *des oiſeaux de fauconnerie.* Lorſqu'on voudra purger un oiſeau, on prendra garde à ſa qualité, c'eſt-à-dire, s'il eſt formé, s'il eſt ou tiercelet, niais ou paſſager, ſor ou mué, faucon, lanier, gerfaut, ſacre ou échappé de quelques-uns de ces oiſeaux, avec une femelle de différente eſpéce. Il faut encore prendre garde s'il eſt pris nouvellement paſſager, ou s'il a mué, & ſi on l'a retiré de nouveau de la chambre, ou recouvré de quelqu'un, qui l'ait bien ou mal traité. On doit encore conſidérer, ſi on le veut purger pour le guérir d'une maladie, ou pour la prévenir; car ſi la neceſſité le demande, & que l'oiſeau abonde en mauvaiſe humeur, il le faut purger & repurger, ainſi qu'un habile fauconnier le jugera à propos; mais ſi l'oiſeau eſt ſain, on lui fait rendre ſeulement le double de la mulette, ſans autre recharge. Il faut encore prendre garde ſi l'oiſeau eſt trop plein ou trop bas, & décharné, ou s'il eſt dans un état médiocre. Toutes ces conſidérations ſe doivent faire, & ſelon elles, on le traitera & purgera diverſement. Les uns ſont d'une complexion plus délicate, les autres plus vigoureux & plus robuſtes; ainſi on doit donner la charge, ſelon la force & la qualité de l'oiſeau. On doit auſſi faire attention à la ſaiſon où l'on eſt, & ſi le tems eſt chaud ou froid, ou bien tempéré; car ce qui eſt propre dans une ſaiſon, ne l'eſt pas toujours dans une autre; c'eſt pourquoi il faut avoir la diſcretion de juger de la force de l'oiſeau, de peur que la qualité ne trompe, & qu'on ne lui en donne, ou trop ou trop peu; ceſt auſſi une choſe très-néceſſaire de connoître la force des ſimples, & la vertu des compoſitions minérales des drogues, des racines, des herbes, & du lieu d'où elles ſont priſes, ayant le plus ſouvent des vertus foibles ou fortes, ſelon l'endroit où elles ſe trouvent, ce qui trompe ſouvent ceux qui en uſent, lorſqu'ils n'y apportent pas cette précaution.

Afin que ceux qui ſe plaiſent à la fauconnerie ſçachent comme ils doivent purger leurs oiſeaux, il eſt à propos d'en dire encore un mot, pour leur montrer comment ils ſont différens les uns des autres. Le gerfaut niais eſt le plus fort de tous ceux dont on a parlé, & tous les oiſeaux *niais*, de quelque eſpéce qu'ils ſoient, ſont toujours de plus forte complexion pour ſupporter les *purgations* d'une quatriéme partie que les *paſſagers*; & les *paſſagers pris ſor*, plus que les *mués des champs.* Plus un oiſeau a vieilli en liberté, plus il eſt délicat. Après le *gerfaut niais*, ſon *tiercelet* eſt très-robuſte: on le peut comparer au *gerfaut-paſſager ſor*; étant pris *paſſager*, il eſt un peu moins fort. Après ces deux, le *ſacret* tient le troiſiéme rang, que l'on peut traiter comme le *tiercelet de gerfaut niais.* On met le *lanier* égal au

sacret. Quant au *sacret*, il se doit traiter comme le *lanier de passage*; & on traite le *lanier* à proportion des autres, en diminuant la charge, selon que le demande l'ordre qu'on vient d'établir. Le plus délicat des oiseaux ci-dessus est le *faucon niais*, qu'on peut mettre au rang du *lanier passager*, & du *sacret*. Le *faucon passager* pris sor est moins robuste, & encore moins lorsqu'il est mué, comme aussi son *tiercelet*; c'est une maxime générale, que les oiseaux *niais* sont plus forts que les *passagers*, & que plus ils ont demeuré libre en leur naturel, moins ils sont vigoureux à résister aux *purgations*, & à supporter la violence des compositions qu'on leur donne. Il y a aussi des oiseaux de toutes sortes d'espèces, qui sont plus ou moins forts de leur naturel.

PURGER *du sucre*; c'est le dépouiller de toutes les immondices, ou en faire couler le syrop qui ne peut pas se grainer. Voyez *Sucre*. On nomme *purgerie*, à la Martinique, & dans les autres isles Françoises de l'Amérique, le lieu où l'on met les formes de sucre, pour les blanchir.

PUTOIS, animal sauvage, à quatre pieds, ainsi nommé, à cause de son extrême puanteur. Le poil est brun, & ressemble assez, pour la forme, à la fouine. Il est très-commun en France. Sa peau est du nombre des pelleteries que l'on appelle *sauvagines*, & ne sert qu'aux ouvrages communs.

PYRACHANTA, espèce d'épine toujours verte. Sa feuille ressemble à celle du phillyréa. Elle pousse quantité de bouquets de fleurs blanches & de graine d'un beau rouge, dont l'éclat l'a fait nommer *buisson ardent*. Les merles en sont fort friands. Voyez *Pirachanta*.

PYRETHRE, racine qui vient du royaume de Tunis, d'un goût âcre & brûlant. On s'en sert en médecine, pour appaiser le mal de dents. Les vinaigriers l'emploient aussi dans la composition de leurs vinaigres. On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, séche, mal-aisée à rompre, grise au-dehors, blanche en dedans, & d'un goût extrêmement âcre. Les feuilles de cette plante sont découpées, à-peu-près comme celles du fenouil, mais plus petites, semblables à celles de la carotte. Il s'éleve d'entr'elles de petites tiges, qui soutiennent en leurs sommet de fleurs amples, larges, semblables à celles de la paquerelle, jaunes au milieu, environnées de petites feuilles étroites, oblongues, blanchâtres par-dessus, tirant sur le purpurin par-dessous.

PYRITES, se dit généralement de la marcassite de tous les métaux, dont le nom est différent, suivant le métal dont elle participe; comme *chrysites*, celle de l'or; *argyrites*, celle de l'argent; *chalcytes*, celle du cuivre; *molybdites*, celle du plomb; *sidérites*, celle du fer. Elles contiennent toutes une grande quantité de soufre; ce qui les rend très-inflammables, & leur a fait donner le nom de *pyrites*.

PYROLE, plante qui pousse de la racine cinq ou six feuilles presque rondes, semblables à celles du poirier, épaisses, d'un verd-brun, lisses, couchées par terre. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, garnie de quelques petites feuilles pointues, & portant en sa sommité de belles fleurs à cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche. Le calice pousse un pistil, terminé par une trompe semblable, en quelque façon, à celle d'un éléphant. Ce pistil devient ensuite un fruit ou bouton à cinq

pans arrondis, divisé en cinq loges remplies de semences très-menues. Ses racines sont déliées & fibreuses. Cette plante a un goût amer & fort astringent. Elle est propre à consolider les plaies. Il y a quelques autres espéces de *pyrole*. On a donné ce nom à ces sortes de plantes, parceque l'espéce dont on se sert en médecine à ses feuilles semblables à celles du poirier.

PYXACANTHA, arbrisseau épineux, qu'on appelle autrement *lycium*. Voyez *ce mot*.

QUADRANGULAIRE: on donne cette épithéte à toute figure qui a quatre angles. Ainsi toute figure de quatre côtés est *quadrangulaire*.

QUADRAT, *en terme d'imprimerie*, sont de certains petits morceaux de composition, de forme oblongue, & dont les compositeurs remplissent les endroits qui doivent rester en blanc. Les petits *quadrats* sont appellés *quadratins*; & les plus grands sont nommés *quadrats*.

QUADRICOLOR, anémone à quatre couleurs, appellée à Paris *amaranthe régale*. Il y en a de quatre espéces. La premiere porte ses grandes feuilles rouges, mêlées de blanc, la peluche d'une amarante brune, & une houppe ou floquette au millieu. La seconde porte ses grandes feuilles toutes rouges, sa peluche amarante brune, sa houppe d'incarnat, bordé de blanc. La troisiéme, dite *belle françoise*, a ses grandes feuilles blanches, mêlées d'un peu de rouge; sa peluche est d'amarante brune, comme les autres précédentes, sa houppe incarnadine. La quatriéme a les grandes feuilles rouges, mêlées de blanc; sa peluche amarante brune, excepté le millieu, qui est incarnat. Celle-ci est la plus rare des quatre. . . . . *Morin* donne le nom de *quadricolor* à une tulipe à quatre couleurs, qui sont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc sale ou jaunissant. . . . . . Le *quadricolor* & le *quincolor* d'Amiens sont deux œillets qui seroient beaux, s'ils étoient détachés & gros; mais ils sont confus, peu larges, sujets à dégénérer, ne se maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

QUADRIN, petite monnoie, qui est proprement le denier Romain. Il en faut cinquante pour le *Jule*. Le *quadrin* de Florence est plus haut; il en faut trois pour le *soldo*, qui n'est qu'une espéce imaginaire, & cinq pour la *grasse*, monnoie réelle de billon. Quarante *quadrins* de florence font un *Jule*.

QUADRUPLE, ou QUATRUPLE, nombre multiplié par quatre. . . . . . C'est aussi une monnoie d'or, valant quatre fois celle dont elle est la représentation. Celle que l'on nomme le plus ordinairement ainsi, est le *quadruple* d'Espagne, qui vaut quatre pistoles, & par conséquent environ soixante livres de France, le change étant à quinze livres par pistoles. . . . . . On apelle aussi quelquefois *quadruple* une monnoie d'or, valant quatre Louis d'or de vingt-quatre livres; mais ce n'est que dans le public. Nombre de personnes prétendent qu'il ne s'en est jamais frappé de cette valeur. Dans les hôtels des monnoies on nomme *quadru-*

ples les doubles *Louis d'or* de quarante-huit livres.

QUALITÉ, *en terme de commerce*, se dit de la nature bonne ou mauvaise d'une marchandise, ou de la perfection ou du défaut d'une étoffe. . . . *Qualité* est aussi ce qui distingue une chose d'avec une autre, soit parce qu'elles ne sont pas de même nature comme l'or & l'argent; soit parce que, quoique semblables de nature, elles ont quelque apprêt, ou quelques perfections différentes, comme les métaux, quand ils sont ouvrés ou non ouvrés.

QUANTAL ou CANTAL, gros fromage, qu'on appelle quelquefois *tête de moine*, & qui prend son nom d'une montagne de la haute Auvergue, où ces sortes de fromages se font. Voyez *Fromage*..

QUANTITÉ; nombre de plusieurs choses rassemblées dans un même endroit. *En terme de commerce*, il s'entend du nombre des marchandises enfermées dans une balle, ballot, barique, ou paquet, ou celles qui composent la charge d'un vaisseau marchand, ou d'un voiturier, soit par terre, ou par eau. La déclaration aux bureaux des fermes doit contenir la qualité, le poids & la *quantité* des marchandises.

QUAQUE-CENDRE; c'est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens.

QUARANTAIN, *terme de manufacture de draperie*, dont on se sert particulierement en Dauphiné, Provence & Languedoc. Ce sont des draps de laine, dont la chaîne est composée de quarante fois cent fils. Dans les autres provinces, on les appelle *quarante cent*.

QUARANTAINE, nombre de quarante. On dit une *quarantaine d'écus*, &c. . . . . *Quarantaine* se dit aussi du sejour de quarante jours, que les vaisseaux, les marchandises, & même les personnes sont tenus de faire en certains endroits marqués, lorsqu'ils viennent des pays soupçonnés de contagion: en conséquence de quoi, les capitaines de navires sont obligés, en arrivant dans un port, d'y déclarer les lieux où ils ont abordé, afin que les officiers de santé puissent leur donner la *quarantaine* entiere, ou la reduire à moins de jours, suivant que les lieux qu'ils ont fréquentés sont plus ou moins soupçonnés de contagion.

QUARANTE, nombre composé de dix fois 4, ou de quatre fois 10.

QUARANTE-UN *pour* QUARANTE, déduction que les fermiers du roi font à Lisbonne aux marchands de sel qui en amenent dans la ville. Elle consiste en une pipe de sel sur quarante-huit pipes.

QUARANTIEME, partie d'un tout, divisé en quarante portions égales. . . . . . *Quarantiéme* est aussi un droit qui se paie à Nantes. Voyez *Prévoté de Nantes*.

QUARRÉ, *chez les chapeliers*, est le tour de la forme d'un chapeau par le haut. . . . . . Les cordonniers disent la *quarre* d'un soulier, pour en signifier le bout. . . . . *La quarre* d'un habit, *chez les tailleurs*, est la taille du haut de l'habit. . . . . . . La *quarre* d'un chauderon, poëlon, &c. est l'endroit où le fond de ces ouvrages se joint au bord.

QUARRÉ, *Bois quarré*: c'est tout le bois de charpente & de sciage, dont on fait le poutres & les poteaux, ainsi que celui qui se débite pour les ouvrages des charpentiers.

QUARRÉ, *en terme de monnoyeurs*, est un coin d'acier gravé en creux, & avec lequel on marque en relief, sur les monnoies, mé-

dailles & jettons, les figures qu'ils doivent avoir.

QUARREAUX, *autre terme de monnoyage au marteau.* Ce sont les lames d'or & d'autres métaux, coupes en morceaux quarrés, approchant du diamétre des mêmes espéces.

QUARRELET, espéce de plie, ainsi appellée, parce qu'elle est presque quarrée. Le *quarrelet* est parsemé de taches rougeâtres & jaunâtres. Il a la chair blanche, mollasse & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux; mais on en corrige la mauvaise qualité, en le faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de fines herbes & du sel. Il vaut mieux, pêché dans la mer, que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture, il est difficile à digérer, quand on le fait frire. Il est plus sain rôti, avec une sausse blanche.

QUART, quatriéme partie d'un entier divisé en quatre parties égales; ainsi cinq sols font le *quart* d'une livre. . . . . . *Quart* signifie encore la quatrieme partie d'une mesure plus grande; ainsi on dit, un *quart d'aune*, un *quart de muid.* Le *quart* d'un muid de vin se nomme quelque fois *quartaut.* Il contient ordinairement neuf fétiers, ou soixante-douze pintes, mesure de Paris. Le *quart* de boisseau, mesure de Paris, doit être de quatre pouces neuf lignes de haut, sur six pouces neuf lignes de diametre... *Quarts*, se dit aussi de certaines caisses de sapin, dans lesquelles les Provenceaux envoyent les raisins secs, qu'on nomme *raisins* ou *jubis.* . . . . . *Quarts*, se dit aussi des petits barils de harengs blancs, & qui en contiennent environ trois cents. . . . . . *Quart en sus*, autrement *Parisis*, ancien terme dont on se servoit autrefois dans les contrats de constitution & de rente, ainsi que dans quelques bureaux des fermes du roi, ou des péages des seigneurs. Il signifie une augmentation du *quart* de la somme énoncée, c'est-à-dire que si une marchandise doit payer quatre livres, avec le *quart en sus*, cela formera une somme totale de cinq livres. . . . . *Quart d'écu*, monnoie d'argent, du poids de sept derniers treize grains, au titre de onze deniers, qui commença à voir cours sous le regne de Henri III, & qui fut décriée dans les premieres années du siécle de Louis XIV. Elle valoit d'abord quinze sols, & monta ensuite jusqu'à seize. . . . *Quart d'écu*, monnoie idéale de Geneve, qui, suivant l'usage, vaut vingt sols, ou un *quart d'écu*, quoiqu'elle ne dût réellement valoir que quinze sols. Il y a des piéces de dix sols, dont les deux font le *quart d'écu.*

QUARTAL, mesure pour les grains, en usage dans la Bresse, & qui contient quatorze boisseaux de Paris.

QUART-AN. *Sanglier en son quart-an*, est un sanglier qui a quatre ans.

QUARTAS, petine monnoie de cuivre, dont on se sert en Espagne, dans les payemens de peu de conséquence.

QUARTAUT, mesure de continence pour les liqueurs. On en connoît deux en France, celui de Champagne & celui d'Orléans. Le premier contient le quart d'une queue de cette province, & est évaluée à douze setiers ou quatre-vingt-seize pintes, mesure de Paris. Le second forme pareillement le qnart d'une queue de Paris, & contient treize setiers & demi, ou cent huit pintes, mesure de Paris. Le *quartaut* de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon, est semblable à celui d'Orléans. Il y a aussi des *demi-quartauts*.... On se sert, dans

quelques pays étrangers, du mot *quartaut*, pour désigner une mésure. En Allemagne, les quatre *quartauts* font le muid; & en Angleterre, le muid en contient trente deux. En Espagne, quatre *quartauts* font le sommer; les huit sommers, l'arobe; & les vingt-huit arobes, la pipe.... *Quartaut* est encore une mesure dont on se sert pour le sel en Bretagne. Cinquante-deux *quartauts* Nantois font le muid de sel.

QUARTE, mesure pour les liquides à venise. Les quatre font le *bigoti*. C'est aussi une mésure pour les grains, dans la même ville, & qui pese environ trente-deux livres, gros poids. . . . *Quarte*, mesure des liqueurs, qui contient environ deux pintes, mesure de Paris. En certains endroits, on la nomme *quartot*. La *quarte*, en basse Normandie, est la moitié du grand pot.

QUARTERON: on nomme ainsi le quart d'un cent de marchandises qui se vendent en nombre. Dans presque toute la France, le *quarteron* est composé de vingt-six au moins pour les marchandises dont le cent est toujours de cent quatre: tels sont les harengs, les cotrets, les fagots, tous les fruits, &c. Le *demi quarteron* est composé de treize...... Chez les batteurs d'or, *quarteron* est un petit livret, composé de vingt-cinq feuilles d'or ou d'argent battu. Il y a des *quarterons* de petites & de grandes mesures. Les premiers n'ont que trois pouces en quarré, & les seconds en ont quatre...... *Quarteron*, en fait de poids, est le quart de la livre. On dit: un *quarteron* de sucre, un *quarteron* de girofle, &c...... *quarteron* est encore une mesure de Geneve pour les liquides qui contient deux pots, & les vingt-quatre *quarterons* font le setier.

QUARTIER, c'est une partie du tout divisé en quatre. Il se dit particulierement des mesures. Un *quartier* de drap, de toile, de ruban, &c. est le quart d'une aune de toutes ces choses.... *Quartier*, en terme de marchandise de bois, se dit quelquefois par opposition à du bois qui n'est point scié ou fendu; ainsi on dit, du *bois* de *quartier* & du *bois de pied*. Des échalas de *quartier* sont des échalas faits de bois de chêne fendu en plusieurs morceaux, ce qui les distingue des échalas de saule & de tremble, qui ne sont que des branches de ces arbres, coupées de longueur..... *Un quartier* de pierre de taille suffit pour faire une voie: au-dessous des *quartiers* sont les *carreaux*, dont il en faut cinq, pour faire la voie. . . . *Quartier* est encore une mesure de grains, en usage à Morlaix en basse Bretagne. Les dix-huit *quartiers* font le tonneau de Morlaix, qui est de dix pour cent plus forts que le tonneau de Nantes. Celui-ci revient à environ neuf setiers & demi de Paris, c'est-à-dire un peu plus de trois quarts du muid...... On dit aussi un *quartier* d'agneau, de mouton, de veau, &c. Le *quartier d'agneau* de devant est plus estimé que celui de derriere. Il se sert ordinairement rôti & en fricandeau.

QUARTIERE, &, en Anglois *Quarter*, mesure pour les grains, dont on se sert en quelques endroits de l'Angleterre. Cette mesure contient dix galons, qui pesent chacun de cinquante-cinq à soixante-deux livres.

QUARTO, monnoie de cuivre, qui a cours en Espagne. Elle vaut quatre maravedis...... *Quarto*, terme italien francisé, qu'on ajoûte ordinairement, dans le style mercantile, au mot *folio*, ce qui veut dire le quatriéme feuillet......

Quarto,

Quarto ; livre in-4° est celui dont les feuilles d'impression sont pliées en quatre.

QUATAS, mesure pour les liquides, dont on se sert en Portugal. Il en faut quatre pour le cavadas, qui équivaut à la bouteille & au mingle d'Amsterdam.

QUATORZE, nombre composé de deux fois sept ou d'une dixaine & de quatre unité. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (14) ; en chiffre romain, (XIV) ; & en chiffre françois ou de finance, (xiiij).

QUATORZIEME, est la partie d'un tout divisé en quatorze portions egales. En fait de fractions, on divise ainsi les *quatorziemes*, $\frac{1}{14}$, $\frac{2}{14}$, $\frac{3}{14}$, &c.

QUATRE, nombre composé de deux fois deux. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (4) ; en chiffre romain, (IV) ; en chiffre françois, (iiij), ou (iv). Le nombre *quatre* se joint souvent à d'autres nombres. On dit : *quatre-vingt*, *quatre-vingt-dix*, *quatre cent*, &c ..... *Quatre sols* font une partie aliquote de la livre ; & c'est le cinquieme.... *Quatre pour cent*, droit qui se paie à Lyon sur la plûpart des marchandises qui y entrent, conformément au tarif de 1632 .... *Quatre mendians*, c'est un assortiment de quatre sortes de fruits secs, que vendent les épiciers, pour les collations de carême.

QUATRIEME. Voyez *Quart.*

QUATROUILLE : c'est un poil mêlé parmi la principale couleur des chiens.

QUAI, lieu plus ou moins grand, construit ordinairement en maçonnerie, sur le rivage d'un port de mer, ou des rivieres, & destiné pour le déchargement & le chargement des marchandises. Dans tous les ports de mer de France, il y a certains officiers, qu'on appelle *maîtres des quais*, & qui sont chargés d'y faire suivre exactement la police réglée par les ordonnances de marine.

QUAYAGE ; *en terme de commerce de mer*, est un droit que les maîtres des vaisseaux payent, pour qu'il leur soit permis d'attacher leurs bâtimens aux anneaux qui bordent les *quais* des ports de mer ; & de décharger leur marchandises sur lesdits *quais*. On appelle ce droit, *droit d'attache*, sur les *quais* des rivieres. En Angleterre, on fait payer aux vaisseaux François double droit de *quayage* .... En France, il y a des seigneurs particuliers qui ont droit de *quayage*. Ceux qui en jouissent, sont tenus, par les ordonnances de la marine, d'entretenir à leurs dépens les anneaux qui servent à attacher les vaisseaux, & de faire toutes les réparations nécessaires aux *quais*.

QUEMKAS, espèce de satin, qui vient des Indes orientales.

QUENOUILLE, bâton ou roseau d'environ trois pieds & demi de longueur, & de sept ou huit lignes de grosseur, ordinairement tourné au tour, sur le haut duquel on attache ou bien on étend les chanvres, lins, cotons, soies ou laines que l'on veut filer. Les *quenouilles* pour les filasses, sont différentes de celles dont on se sert pour les laines & pour les soies.

QUENOUILLETTES, verges ou tringles de fer, qui ont à l'un des bouts une espèce de cylindre, aussi de fer, arrondi par l'extrémité, de quelques pouces de hauteur, & d'un diamétre convenable. Les fondeurs s'en servent pour boucher les godets ou entrées des jets qui aboutissent à l'écheno, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rempli de métal liquide, pour qu'il tombe en même tems dans le moule par tous les jets dont on retire les *quenouillettes*.

QUERELLEUR ; *en terme*

de chasse, c'est un chien pillard.

QUÊTER LE CERF, *Aller en quête* : c'est un valet de limier qui va détourner la bête avec son chien. Quand il mène le limier *en quête* du cerf, il doit avoir du vinaigre, en mettre dans le creux de sa main, & en frotter les nazeaux du limier : cela contribue beaucoup à lui donner un très-bon sentiment. Ensuite il part, mais non pas trop matin, parce que les *cerfs de repos* sont, pour l'ordinaire, leur essui dans les taillis, d'où ils seroient assez rusés de sortir, pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge devoir se mettre *en quête*, il ne faut point manquer de le faire ; & pour lors prenant son limier devant soi, on doit regarder si le cerf va de bon tems ; & s'il en fait rencontre d'un, dont on ait lieu d'espérer d'être content, ce qui se reconnoit à la façon de chasser du chien, qui tire lâchement à cause de la reposée, qui lui fait oublier les voies, ou bien vigoureusement, en se ressouvenant toujours de celles qu'il doit tenir pour lancer sa proie. Il y a deux choses qui souvent trompent le piqueur, lorsqu'il est en quête d'un cerf. La premiere, ce sont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pied du cerf qui lui font juger qu'il va de *hautes erres*, ce qui est faux; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit, qu'aussi-tôt après ces toiles se forment dans les trous qu'il fait; la seconde est lorsque le piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles sont vieilles faites. Il se trompe surtout, lorsque n'ayant pas d'égard à la nature du terroir qui est humide, il croit que cette eau, parce qu'elle est claire, n'a pu remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems. Tout veneur qui trouve un cerf qui lui plaît, & tel que son limier le souhaite, doit, le matin, tenir son chien de court, & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait. Si-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le rendre au couvert, sans aucun égard des formes du pied. Tout cela observé, le veneur doit jetter les brisées comme il le jugera à propos, & prendre aussi-tôt le devant en faisant deux ou trois fois ses enceintes, tandis que son limier est bien échauffé, l'une par les grandes voies, & l'autre par le couvert, pour faire que son chien ait le sentiment meilleur. Toutes ces précautions prises, s'il trouve le cerf hors de son enceinte, il faut qu'il retourne à sa brisée, & qu'il prenne le contre-pied pour lever les fumées, tant du relevé du soir, que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé, & pour découvrir les routes malicieuses ; car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le poursuivront, seront en pareils endroits, & de même que celles qu'il avoit faites le matin, ce qui aide beaucoup un piqueur pour placer les chiens avec avantage. Il arrive quelquefois qu'un veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de sorties, pour lors il est de son art de choisir celles qui vont de meilleur tems, & pour ne point manquer la proie, de faire ses enceintes un peu plus vastes, & enfin de renfermer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui embarrassent un piqueur qui ne peut demêler ses entrées & ses sorties, sort & rentre plusieurs fois la nuit dans son fort. Cela fait, & voyant les ruses de la bête renfermée dans son enceinte, à la réserve seulement d'une entrée par où il pourroit avoir passé, en revenant des taillis ou des gagnages, il doit lancer son

chien sur le cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent, & par ce moyen on sçait l'art de le détourner. Quand le veneur veut *quêter* un cerf au *gagnage*, il faut que le soir, veille du jour qu'il veut aller en chasse, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, observant de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse découvrir de loin toutes les bêtes qui seront dans le taillis. Cette précaution prise, il faut qu'il se leve le lendemain deux heures avant le jour; & avant que d'arriver au taillis; il laisse son chien dans quelque maison prochaine, afin de s'en servir, s'il se trouve en avoir besoin. Etant arrivé & montant sur l'arbre remarqué, il promenera sa vue sur tout le taillis; & si quelque *cerf*, qui lui plaît, se présente à ses yeux, il en observe la tête, & ne bouge de son poste, qu'il ne le voie rembucher au fort; & lorsqu'il le verra au couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre ou de quelque autre chose. Cela fait, & une heure après qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien, & ira détourner le cerf, observant de n'y point aller plûtôt, à cause que les cerfs font quelquefois leur ressui au bord du fort. Toutes les fois qu'on *quête* au cerf, on ne le prend pas toujours; c'est ce qui fait qu'on est obligé de le *quêter* une seconde fois. Dans l'été on ne *quête* point le cerf dans les hautes futaies, à cause des mouches qui l'incommodent; il cherche, pour s'en garantir, les petits forts qui sont près des gagnages. Voyez les *Amusemens de la chasse*.

QUEUE, mesure pour les liquides en usage dans plusieurs provinces de France. A Orléans, Blois, Nuits, Dijon, Mâcon, la *queue* contient quatre cents vingt pintes, mesure de Paris.... *Queue*; on appelle ainsi le dernier bout d'une piéce d'étoffe ou de toile, lorsqu'elle n'a point été entamée, au contraire du premier bout que l'on nomme *chef*, *tête* & *cap*.... *Queue de rames*: on appelle ainsi, dans les métiers à fabriquer de la gaze brochée, ce qui tient les fourches, c'est-à-dire, les ficelles qui passent sur les poulies du cassin.

QUEUE, se dit des manches de plusieurs instrumens d'agriculture, comme la *queue* de la charrue, c'est la partie par laquelle on la tient. Quand on laboure la terre, on l'appelle ordinairement *le manche*. Cette partie se place derriere la charrue; elle est composée de deux piéces de bois, grosses, chacune presque comme le bras par le bas, &, par le haut, environ comme le poignet, recourbees à cette extrémité, & plantées comme les cornes sur la tête d'un bœuf. La *queue* d'une charrue doit être de bon bois pour résister à la force des bras de celui qui appuie dessus pour enfoncer le soc dans la terre, & le conduire à droit sillon.

Les botanistes appellent la *queue* des fleurs, pédicules, en parlant de certaines fleurs, comme tulipe, lys, narcisses. On appelle *queue*, quand elles sont cueillies, ce qu'on appelle *tige* dans ces mêmes fleurs, lorsqu'elles sont encore sur pied.

QUEUE, *Grosse queue*; c'est une espèce de poire que *la Quintinie* met dans le troisieme rang des bonnes, c'est-à-dire, de celles qui ont un grand parfum, mais qui sont sujettes à l'avoir enfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuse & pleine de marc.

QUEUE DE POURCEAU, plante qui pousse une tige à la

hauteur d'environ deux pieds, rameuse & cannelée. Ses feuilles sont plus grandes que celles du fenouil, divisées en trois parties, dont chacune se subdivise en trois autres semblables à celles du chiendent; car elles sont étroites, longues & plates. Au plus haut des tiges, croissent des ombelles fort larges, garnies de petites fleurs jaunes, à cinq feuilles disposées en roses. Ses fleurs sont suivies de fruits, composés chacun de deux semences presqu'ovales, rayées sur le dos, avec les bords aiguisés en feuilles, d'un goût acre & un peu amer. Sa racine est grosse, longue & noire par le dehors, verdâtre par devant, rendant, lorsqu'on y fait des incisions, un suc jaune, d'une odeur de poix. La racine de *queue de pourceau*, & son suc, sont propres pour l'asthme, pour la toux, la rétention d'urine, &c. Cette plante croît sur les montagnes fort ombragées, & dans les lieux marécageux.

Les *queues* de bœuf & de veau, en cuisine, se servent en hochepot; mais on met les légumes avec la *queue de veau*, parce qu'elle n'est pas dure à cuire. Les *queues de veau* se servent aussi, étant cuites, à la braise, comme la langue de bœuf, avec différens ragouts de légumes; elles se servent aussi à la sainte-Menehould, sur le gril. La *queue de mouton* se sert aussi cuite à la braise, comme la langue de bœuf, & la *queue d'agneau*, de même.

QUEUX, espèces de pierres très-dures, sur lesquelles on aiguise les instrumens tranchans. Il y en a de propres pour les couteaux, d'autres pour les ciseaux, d'autres pour les rasoirs, &c ... Les tanneurs nomment *queux* ou *queuxe*, une pierre à aiguiser qui sert au quiossage des cuirs.

QUIBUS, espèce de myrobolans qu'on appelle autrement *chépule*,

QUIBOQUET, instrument composé de deux petits morceaux de bois, dont l'un traverse l'autre, à angles égaux, & dont les menuisiers se servent pour voir si les mortoises sont taillées quarrément.

QUILLAGE, *en terme de commerce de mer*, est un certain droit qu'on fait payer, dans les ports de France, aux vaisseaux marchands qui y abordent pour la premiere fois.

QUILLE, *en terme de construction de marine*, est la maîtresse piéce de bois d'un vaisseau qui régne depuis la poupe jusqu'à la prouë; elle est la base où toutes les autres piéces sont attachées. *Quille* est aussi un instrument dont se servent les gantiers. Il est de bois dur & poli, d'environ dix huit pouces de long, ressemblant à une véritable *quille*, si ce n'est qu'il est beaucoup plus menu par le haut. Il sert à allonger les doigts des gants pour leur donner une meilleure forme.

QUILLETTE, *en terme d'agriculture*, se dit des osiers que l'on plante. Planter des *osiers en quillettes*; ce sont des osiers longs d'un pied, gros comme le petit doigt, aiguisés par le bout le plus gros, & que l'on fiche ainsi en terre de la profondeur d'un demi-pied.

QUILLOT, mesure pour les grains, en usage à Constantinople, à Smyrne, & autres Echelles du Levant. Il en faut quatre & demi pour faire la charge de Marseille, huit pour la salme de Malte, deux pour le sac de Livourne, quatre pour trois hémines & demie de Genes, deux environ pour la fanégue de Barcelone, & six pour le caffis d'Alicante. Les *quillots* des autres Echelles du Levant varient entr'elles de quelque chose; mais dans la vente des grains, on les réduit toutes à la mesure de Constantinople.

QUILO, monnoie d'argent des États du grand duc de Florence. Elle vaut cinquante-trois sols quatre deniers, monnoie du pays.

QUINCAILLERIE, ou CLINCAILLERIE, terme qui, en général, désigne toutes les espèces de marchandises de fer, de cuivre & d'acier ouvré qui entrent dans le commerce de la mercerie. Les villes & les pays de l'Europe, qui fournissent le plus de *quincaillerie*, sont Saint Etienne en Forez, Thiers en Auvergne, Moulins, Langres, Châtelleraut, Liége, Aix-la-Chapelle, Nuremberg, Francfort, & autres villes d'Allemagne. Londres, Birmingham & autres endroits d'Angleterre en fournissent aussi. La plûpart des ouvrages de *quincaillerie* sont d'une nécessité indispensable, & absolument nécessaires; aussi le commerce de cet article souffre-t-il rarement de vicissitude. Il faut une guerre extrêmement longue, pour y apporter une certaine diminution. La *quincaillerie* angloise est sans contredit la plus fine, la mieux travaillée & la plus parfaite. Malgré cela, on la donne à assez bon marché; effet de l'œconomie des Anglois dans la main-d'œuvre. La *quincaillerie françoise* tient le second rang. Il y en a même certaines d'aussi parfaites que celle d'Angleterre; mais on ne peut donner cette même qualité au même prix; de-là la préférence que la *quincaillerie angloise* obtient toujours sur la nôtre. Il vient de s'établir, à Châtillon sur Loire, une manufacture qui se flatte d'imiter la plus belle *quincaillerie angloise*, & au même prix. Pour la *quincaillerie* d'Allemagne, c'est la plus commune & la moins chére de toutes, & par conséquent celle dont il se débite le plus. Les marchands *quincailliers* sont, à Paris, du corps de la mercerie. Les maîtres vanniers ont aussi cette qualité dans les lettres-patentes de leur érection.

QUINCONCE, figure d'un plant d'arbres, posés en plusieurs rangs paralleles, tant selon la longueur, que selon la largeur; en telle sorte toute fois que le premier du second rang commence au centre du quarré qui se forme par les deux premiers arbres du rang, & les deux premiers du troisieme qui marque une figure d'un cinq au jeu des cartes. La plus belle maniere de planter les arbres pour faire un bosquet, est en *quinconce*. Nos *quinconces* se font de même que ceux des anciens, à l'exception du cinquieme arbre qui est au milieu.

QUINETTE, sorte de camelot, quelquefois tout de laine, & quelquefois mêlé de poil de chévre, qui se fabrique à Lille en Flandre, ou aux environs, & à Amiens. Celui de Lille a deux tiers de large, & celui d'Amiens n'a que demi-aune. L'Espagne en consomme beaucoup.

QUINQUE-PORTE; c'est un filet admirable pour tendre en toutes sortes d'eaux; il est quarré, & ressemble à une cage. On le tend dans une riviere ou dans un étang, soit que l'eau en soit rapide ou dormante.

QUINQUINA, écorce d'un arbre nommé *kina-kina*, ou *cannaperida*, qui croît sur des montagnes voisines de la ville de Loxa, dans la province de Quito, aux Indes occidentales. Sa grandeur approche de celle du cerisier; ses feuilles sont rondes, dentelées; sa fleur est longue, & de couleur rougeâtre; il lui succede une gousse qui contient une amande blanche & plate. On distingue deux sortes de *quinquina*, l'un sauvage, & l'autre cultivé. Ce dernier est toujours préféré. Les Indiens depuis longtems connoissent la vertu fébrifuge de cette écorce; & ils avoient grand soin d'en faire un mystère,

aux Européens, lors de leur invasion dans leurs terres; mais en 1640 la reconnoissance d'un de ces Indiens le porta à en faire part au gouverneur de Loxa. Ce remede ne tarda pas à acquérir la réputation qu'il méritoit, par la guérison prompte qu'il opéra d'une fiévre tierce violente, que la femme du vice-roi de Lima avoit depuis longtems. En 1649 le *quinquina* fut apporté en Espagne par le même vice-roi; & dans la même année, le cardinal de Lugo & le provincial des Jésuites le firent connoître au reste de l'Europe. Cette drogue, après un succès étonnant, tomba dans le discrédit, soit par le prix exorbitant que la société y mettoit, soit aussi par l'ignorance de la vraie maniere de l'administrer. En 1679, le chevalier *Talbot*, Anglois, trouva une nouvelle façon de la préparer, plus efficace & moins dispendieuse, & la remit en vogue. L'Europe entiere doit à la libéralité de Louis XIV, & à son amour pour le bien-être de l'humanité, le secret du chevalier *Talbot*. Depuis cette époque, les médecins ont fait de nouvelles découvertes à ce sujet; & ce remede est, pour ainsi dire, porté à sa perfection. On vend le *quinquina* en ecorce ou en poudre. Le premier doit être choisi d'une substance compacte, sec, de couleur rougeâtre, approchante de celle de la canelle, d'une odeur forte & d'un goût amer; quant à celui en poudre, le parti le plus prudent est de le prendre chez les marchands, dont on soit assuré de la probité. Voyez sur le *Quinquina*, *le Dictionnaire de santé*.

QUINT, cinquieme partie d'un tout divisé en cinq parties égales. Quatre sols est le *quint* de vingt sols; & dans les parties aliquotes, il se marque ainsi.

QUINT; *en jurisprudence*, le *droit de quint* est un droit seigneurial qui met le seigneur dominant d'un fief en état d'exiger la cinquieme partie du prix d'un fief mouvant de lui, lorsqu'il est vendu, ou qu'il y a de ce fief une mutation équipollente à vente. Le *droit de quint* du prix des fiefs est dû dans tous les cas où la mutation des héritages roturiers donne ouverture à des droits de lods & ventes.

QUINT, terme en usage dans l'Amérique espagnole, & dont on se sert pour désigner, le droit de cinquieme que le roi d'Espagne prend sur tout l'or, l'argent, les pierres précieuses, &c. qui se tient des mines des Indes de sa domination.

QUINTAL, poids de cent livres. Ce terme est plus en usage dans la Provence, le Languedoc, le Dauphiné, le Lyonnois, l'Auvergne, & autres provinces méridionales de France, que dans les autres où l'on se sert de celui de *cent pesant*. Le *quintal* est par tout de cent livres, mais il n'est pas égal par-tout. Il varie quelquefois de cinq, de dix, & même de vingt pour cent; & cela relativement au poids de la livre du pays, comparée à celle de poids de marc. Par exemple, le *quintal* de Marseille ne pese que quatre-vingt trois livre un tiers environ de Paris; & le *quintal*, poids de marc, fait cent vingt livres environ de Marseille. Il faut exactement observer, soit dans les ventes, soit dans les achats, soit dans les marchés pour les voitures, de stipuler le genre du *quintal* qu'on entend, pour éviter toutes difficultés, lors de la livraison & du payement. Sur mer, en fait de fret & de nolis, la livre n'est comptée que pour cinq onces, poids de marc, ce qui réduit le *quintal* à quatre-vingt-seize livres . . . . . . *Quintal*; charger *au quintal*, c'est, sur la Méditerranée, prendre les marchandises de plu-

ſieurs négocians pour completter le chargement du navire. Sur l'Océan, on dit, *charger à cueillettes.*

QUINTE, ou QUINTIN, toile très-fine qui ſe fabrique à Quintin en Bretagne, ou aux environs.

QUINTÉE : une barre ou lingot d'or ou d'argent *quintés*, ſont ceux qui ont été eſſayés par les commis royaux.

QUINTEFEUILLE, plante qui pouſſe des tiges longues, grêles, velues, flexibles. Ses feuilles ſont oblongues, crenelées en leurs bords, velues, rangées en main ouverte, cinq ſur la même queue. Ses fleurs ſont compoſées de cinq petites feuilles jaunes, diſpoſées en roſes, ſoutenues par un calice découpé en dix parties, cinq grandes & cinq petites, rangées alternativement. Son fruit eſt compoſé de pluſieurs ſemences ramaſſées en maniere de tête, enveloppées par le calice. Sa racine eſt groſſe comme le petit doigt, longue, noirâtre en-dehors, rouge en-dedans, & d'un goût aſtringent. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente. On emploie ſa racine fort utilement dans les décoctions aſtringentes, pour le crachement de ſang, & pour toutes ſortes d'hémorrhagies. On aſſure qu'un gros de la poudre de la même racine, priſe dans un verre d'eau, avant l'accès, emporte les fiévres intermittentes. Il y a pluſieurs autres eſpèces de *quintefeuilles* ; elle a été appellée ainſi, parce que la plûpart de ces eſpèces ont cinq feuilles ſur la même queue. Cette plante aime les lieux aquatiques, & fleurit en Mai & Juin.

QUINTELAGE, terme de marine, dont on ſe ſert dans quelques endroits, pour ſignifier ce qu'on nomme plus communément le *leſt*. *Quintelage* ſignifie, en baſſe Bretagne, ce qu'il eſt permis à chaque matelot d'embarquer pour ſon propre uſage. Ailleurs il ſe nomme *matelotage.*

QUINTESSENCE, extrait le plus épuré & le plus ſubtil, tiré des plantes, ou autres corps naturels, par le moyen du feu. Il y a de la *quinteſſence* de romarin, d'anis, de cannelle, &c.

QUINZAINE ; c'eſt ce qui eſt marqué de quinze unités. On dit une *quinzaine* de piſtoles, une *quinzaine* d'écus, &c.

QUINZE, nombre compoſé de trois fois cinq, &c. En chiffre arabe, il s'écrit ainſi (15) ; en chiffre romain (XV) ; en chiffre françois (*xv*).

QUINZIEME, partie d'un tout diviſé en quinze portions égales. *Quinze* ſols ſont les trois quarts de la livre de vingt ſols, & le *quinzieme* de vingt ſols eſt un ſol quatre deniers ; en fraction on déſigne les *quinziemes* de cette façon, $\frac{1}{15}$, $\frac{4}{15}$, [illegible], &c.

QUIOSSAGE, *en terme de tanneur*, ſe dit des cuirs qui ont paſſé ſous la quioſſe. Le *quioſſage* des cuirs ne ſe fait qu'après qu'ils ont été lavés & écharnés à la riviere. Les mégiſſiers ſe ſervent du même terme, à l'égard des peaux qu'ils préparent . . . . . *Quioſſé* ; *un cuir quioſſé*, eſt celui ſur lequel on a fait paſſer la *quioſſe* étant ſur le chevalet . . . . . La *quioſſe* eſt une eſpèce de pierre à aiguiſer, dont les tanneurs & les mégiſſiers ſe ſervent pour préparer les peaux & les cuirs . . . . . Les *quioſſer*, c'eſt les frotter à force de bras ſur le chevalet, avec la *quioſſe* pour faire ſortir toute la chaux & les ordures qui peuvent être reſtées du côté de la fleur, c'eſt-à-dire, du côté où il étoit le poil ou la laine.

QUIRAT, petit poids d'Egypte dont il en faut ſeize pour faire la dragme.

QUITTANCE, écrit par lequel on reconnoît avoir reçu de son débiteur ce qu'il devoit, ou par lequel on décharge quelqu'un d'une chose qu'il s'étoit obligé de faire. On *quittance* les mémoires, les factures, &c. On dit aussi, y mettre l'*acquit* ; les obligations ou autres actes qui ont minutes, se *quittancent* au dos de la minute, & la grosse se rend à ceux qui les acquittent. On fait aussi quelquefois des *quittances* particulieres, c'est-à-dire, détachées des actes qui les occasionnent.

QUITTE; c'est celui qui a payé, & qui ne doit rien.

QUITTER : *Donner quittance.* On ne se sert volontiers de ce terme que dans les occasions où le créancier fait un sacrifice. On dit, *payez moi comptant, & je vous quitte de la moitié de ce que vous me devez.*

QUOTIENT : terme d'arithmétique, qui exprime le nom provenant de la partition ou division qui se fait d'un plus grand nombre par un plus petit, & qui fait connoître combien le plus petit est compris de fois dans le plus grand, ou combien de fois le partiteur ou diviseur est contenu dans le dividende, ou nombre à diviser. Le *quotient* de quinze divisé par trois est *cinq*. Ce terme est tiré du mot latin *quoties*, qui signifie combien de fois tel nombre inférieur est-il dans un autre supérieur? Par exemple, si l'on demande combien *trois* est de fois en *quinze* ? on répondra, cinq, parce que cinq fois trois font quinze.



RABAIS, terme opposé à enchere. Faire une adjudication au *rabais*, c'est lorsqu'on publie en justice quelques ouvrages à entreprendre, ou des réparations à faire, & qu'on adjuge l'entreprise à celui qui offre de la faire au moindre prix... *Rabais*, dans le commerce, est la diminution qui se fait sur la valeur de quelque chose.

RABAT DE COULEUR; *en terme de teinture*, c'est la façon qu'on donne à une étoffe pour diminuer la vivacité de sa couleur.

RABATTRE, c'est diminuer quelque chose sur le prix qu'on avoit d'abord demandé .... *Rabattre*, en terme de tireur d'or, c'est, par le moyen d'un rouet, faire passer sur la rochette le trait qui est autour de la bobine.

RABATTRE; *en terme de laboureur*, c'est rouler, adoucir, applanir la terre, lorsqu'elle est mouillée, & que les avoines sont levées. On dit, *rabattre les avoines* ..... *Rabattre*, en terme de chasseur, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en *rabat* & remonte, & en donne connoissance à celui qui le mene.

RABLE, c'est la partie du liévre & du lapin qui est vers les reins entre le train de devant & celui de derriere; c'en est la plus délicate partie.

RABOT, instrument dont les ouvriers en bois se servent pour l'unir & pour le polir. Cet outil est composé de trois piéces, deux de bois, & une de fer. La principale en bois s'appelle le *fust*; c'est une espèce de billot, plus ou moins long & large, & dont la face inférieure doit être extrêmement polie. Au milieu du fust est une entaille diagonale, & qui le traverse en entier, & dans laquelle on place d'abord le fer tranchant, & ensuite un coin de bois pour l'arrêter. La forme du *rabot* varie relativement aux ouvrages que l'on veut polir. Outre les *rabots*, dont on vient de parler, il en est nombre d'autres, à l'usage de plusieurs ouvriers, mais qui n'ont rien de commun avec ceux-ci, que le nom, leur forme étant tout-à-fait différente.

RABOUGRI, *en jardinage*, c'est un arbre nain & mal-fait, qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets forts petits, menus, courts, tortus avec de petites feuilles recroquevilleés, d'ordinaires pleines de pucerons & de fourmis. Il se trouve de ces sortes d'arbres parmi les pêchers & les pruniers. Ce sont des arbres à arracher. Dans les forêts des bois qui ne sont pas de belle venue, qui sont étêtés, ébranchés, qui ne profitent pas bien, qui ont le tronc court, noueux & raboteux, sont des bois *rabougris*. L'ordonnance défend de deshonorer les arbres, de les étêter; car cela les *rabougrit*. Les bois se *rabougrissent*, quand ils ne sont pas coupés en bonne saison; le soleil les brûle.

RABOULIERES, *en terme de chasse*, ce sont des creux à l'écart où la lapine fait ses petits, afin d'empêcher qu'ils ne soient mangés par les gros lapins.

RACAILLE, terme vulgaire qui ſignifie marchandiſe de rebut.

RACHETER ; c'eſt acheter une ſeconde fois une étoffe, ou autre choſe, dont on s'étoit défait après l'avoir achetée.

RACINAGE ; *en terme de teinture*, c'eſt le bouillon ou la décoction de la racine, écorce & feuille de noyer, & coque de noix.

RACINAUX D'UNE GRUE, ſont les huit extrémités des quatre piéces de bois qui compoſent ſon empatement . . . Les *racinaux* d'un pont, ou de quelque autre bâtiment qu'on conſtruit ſur pilotis, ſont de groſſes piéces de bois, poſées de champ, qui ſervent comme de fondement . . . . On nomme auſſi *racinaux* les petits poteaux ou piéces de bois dans leſquels ſont aſſemblées les longues traverſes qui ſont les auges ou mangeoires des écuries.

RACINE, partie des arbres, plantes ou herbes, qui reçoit d'abord le ſuc de la terre, & qui le diſtribue enſuite à toutes les autres. Cette partie, qui eſt ordinairement fibreuſe, & couverte d'une écorce plus ou moins épaiſſe, ſe trouve preſque toujours cachée ſous la terre, y en ayant peu qui paroiſſent au-dehors. La culture qu'on donne aux productions de la terre, agit principalement ſur les *racines*. Les labours, les arroſemens, les améliorations ont un rapport plus immédiat, à cette partie des plantes, qu'à toute autre. Il y a cinq choſes à conſidérer dans la *racine* d'une plante, la peau ; la paranymphe, le corps ligneux, les inſertions & la moëlle. Il n'eſt pas de notre ſujet d'entrer dans le détail de toutes ces ſingularités obſervées par les botaniſtes, & qui leur ont ſervi à caractériſer certains genres de plantes. On range les *racines* ſous deux claſſes relativement à la direction qu'elles prennent en terre. Les *racines* miſes dans la premiere ſont appellées *pivotantes* ; celles de la ſeconde *rempantes*. Les premieres s'enfoncent preſque perpendiculairement dans le terrein, les autres s'étendent ſuivant une direction preſqu'horizontale. Les *racines*, qui ſortent immédiatement de la ſemence, ſont toujours du genre des *pivotantes* ; elles pénétrent perpendiculairement dans la terre, juſqu'à ce qu'elles trouvent le ſol trop dur. Ces *racines pivotantes*, quand la terre, facile à percer, a du fond, pénétrent quelquefois à pluſieurs braſſes de profondeur, à moins qu'on ne les coupe ou qu'on ne les rompe, ſoit de deſſein prémédité, ſoit par accident ; car alors elles changent de direction. Ce ſont ces *racines pivotantes* qui changent de direction, ou plûtôt les rameaux qui ne ſortent, & qui s'étendent horizontalement, qui ſont des *racines rempantes* ; elles ſont d'autant plus vigoureuſes, qu'elles ſont moins profondes en terre. Les plus fortes ſe trouvent à la ſuperficie dans cette épaiſſeur de terre qui eſt remuée par la charrue. Ces *racines rempantes* s'éloignent quelquefois aſſez conſidérablement de la plante qui les a produites ; alors elles deviennent ſi fines, qu'elles échappent à la vue, ſur-tout quand elles ont pris la couleur de la terre qui les environne, ce qui arrive ordinairement.

RACINE, ſe dit auſſi des plantes dont la *racine*, ou la partie cachée ſous la terre eſt bonne à manger, telles que ſont les carottes, les panais, les beteraves, les navets, &c. *Voyez*, à leurs articles, la vertu, la propriété de chacune de ces herbes & plantes potageres, & la maniere de les apprêter en cuiſine... Il y a pluſieurs ſortes de *racines* qui entrent dans le commerce, dont le plus grand nombre fait partie du

commerce des marchands épiciers & droguiſtes. Les unes ſont propres pour la médecine, les autres pour la teinture; pluſieurs pour les épices, & quelques-unes pour divers uſages.

RACINE, *en terme de teinture*, ſe dit de la couleur fauve, qui eſt une des cinq matrices, & qui ſe fait avec l'écorce ou la feuille, ou la coque du fruit de noyer; l'écorce s'emploie en hiver; les feuilles, quand la noix n'eſt pas encore bien formée, & enfin la coque lorſqu'elle eſt encore verte. On dit, *raciner une étoffe*, pour dire lui donner la couleur fauve.

RACINE *ſentant la roſe*; c'eſt une plante qui vient dans les lieux pierreux ſur les hautes montagnes, elle fleurit en Mai; elle eſt bonne pour le mal de tête: on l'applique ſur le front & ſur les tempes, après l'avoir arroſée d'eau roſe.

RACLER; c'eſt raiſſer quelque choſe, en ôter quelques inégalités, ou ce qui eſt ſuperflu. Les parcheminiers & corroyeurs *raclent*, ceux-ci leurs cuirs, les autres les peaux des animaux dont ils font leur parchemin & leur vélin. . . . . *Racler*, en terme de meſureur de grains, ſignifie ôter, avec la *racloire* ou *radoire*, ce qu'il y a de trop de grain ſur les minots, boiſſeaux & autres meſures, lorſqu'elles ne doivent pas être données combles. . . . *Racler la tranche d'un livre*, en terme de doreur & de relieur, c'eſt l'unir, avec le *racloir*, pour le préparer à la dorure. . . . . Le *racloir* des chauderonniers eſt leur grattoir; celui des tonneliers eſt leur eſſette. Les ébéniſtes & les menuiſiers ont auſſi leur *racloir*.

RACCORDER. En terme de fontainier, *raccorder des tuyaux*, c'eſt les joindre l'un à l'autre avec du ciment. Ce n'eſt qu'à l'égard des tuyaux de plomb, qu'on joint à une conduite de grès, pour la joindre à une décharge d'en-haut ou d'en-bas, & qui eſt l'endroit où eſt la ſoupape. *Raccorder* ſe dit auſſi, en ce ſens, pour la même conduite, qu'on rapporte au réſervoir, quand il y faut des tuyaux de plomb.

RACOURS ſe dit des étoffes de laine, qui, au retour de la teinture & de l'apprêt, ſe trouvent racourcies & diminuées de leur longueur. Cela provient ordinairement de ce que les étoffes étant en blanc, ont été trop tirées, ou parce qu'elles ont été mal fabriquées. Les manufacturiers doivent tenir compte aux marchands du *racours* qu'eſſuient les étoffes.

RADE, lieu d'encrage, à quelque diſtance de la côte, où les navires viennent mouiller

RADICULE: *en terme de botanique*, c'eſt une petite pointe, qui ſe trouve dans toutes les graines, qui eſt l'embryon ou le commencement de la racine. M. *Grew* l'a découverte, par le moyen du microſcope.

RADIÉ, nom qu'on a donné, *dans l'accadémie des ſciences*, à des fleurs rondes & planes, compoſées d'un diſque, & d'un ſimple rang de feuilles longuettes & pointues, arrangées tout autour, à la maniére des rayons.

RADIX, plante qui reſſemble aſſez, pour le goût & pour la forme, à la rave, mais elle en différe en pluſieurs choſes. Sa feuille eſt plus large, plus renverſée ſur terre, & moins découpée. Son navet eſt auſſi tout différent, & ſa chair eſt plus ferme. Il y a le *petit radix* de tous les mois, blanc & long, le *petit radix* gris & long, le *petit radix noir* d'été, long; le *radix* de la grande eſpéce; le *gros radix noir* d'hiver; le *gros radix blanc* d'hiver, & le *radix d'Italie*.

Le *petit radix* de tous les mois se seme sur couche, comme la rave hâtive, & s'éléve de même. Le second, qui est le *petit radix blanc & long*, se seme sur couche & sur terre, comme le précedent, & est aussi hâtif. Il est moins tendre, mais un peu plus piquant. Il est bon toute l'année, & il le faut arroser dans les mois de chaleur. Le troisiéme, qui est le *petit radix gris*, est de la grosseur du doigt, comme le précédent, d'une forme alongée. Il se seme en terre, & est d'un goût plus rélévé. On peut en avoir tout l'été. La quatriéme, qui est le *petit radix noir* d'été, a la forme plus allongée que celui dont on vient de parler. Sa chair, plus dure & plus séche, a un goût de noisette, sa peau est tout-à-fait noire. Il est assez difficile d'avoir de sa véritable graine. Le cinquiéme, qui est le *radix* de la grande espéce, est de la grosseur d'un petit œuf, & a la forme allongée. Sa peau & sa chair sont très-blanches. Il est tendre, doux, d'un goût peu relevé, sujet à être verreux, & n'est bon qu'en automne. Il demande une terre fort légere. Le sixieme est le *gros radix noir*, ou le *radix de Strasbourg*. Sa peau est dure. Il est gros comme le poignet, allongé à proportion. On le seme en Juin. Sa chair est dure & séche, d'un goût très-piquant. Il est bon tout l'hiver. Le septième est le *gros radix blanc*, qui ne différe du précédent, que par sa couleur. Il est d'un blanc sale, & d'un goût plus doux. Le huitieme, qui est le *radix d'Italie*, quand on peut en avoir de la graine, vient assez bon pour surpasser tous les autres. Il est long de six à huit pouces, & gros d'un pouce, d'un blanc éclatant, tacheté de quelques ombres rouges du coté de la tête. Sa chair est transparente, douce, tendre & cassante, avec beaucoup d'eau. Il lui faut une terre meuble, terrautée & bien arrosée On le seme depuis le printems, jusqu'à l'automne; mais il veut être à l'ombre, dans les mois de chaleur. Toutes ces espéces se multiplient de graine, qui est plus rouge & plus petite que celle de la rave. Les *radix* ne sont bons, en cuisine, que pour servir cruds; c'est un hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

RADOIRE, ou RACLOIRE, instrument de bois; d'environ deux pieds de long, fait à-peu-prés comme une régle, & dont un des côtés est plat, & l'autre un peu convexe. On s'en sert pour *rader* les mesures de grains, quand elles sont pleines, afin de mettre au niveau le grain, avec le bord de la mesure, c'est qu'on appelle *mesurer ras*. Le côté convexe de la *radoire* ne sert que pour *l'avoine*, parce que ce grain étant très long, il seroit difficile de le mesurer juste autrement.

RAFFES, rognures des peaux que les tanneurs & les megissiers ont préparées.

RAFFINAGE se dit de la purification des métaux, du sucre, du sel, du soufre & du salpêtre.

RAFFINERIE, lieu où l'on *raffine*. Il est peu de royaumes qui n'ayent des *raffineries*, pour presque tous les articles susceptibles de raffinage.

RAFFUTER *un chapeau*, c'est le raccommoder en entier.

RAFLE, espéce de filet, dont se servent les oiseleurs, pour prendre de nuit les oiseaux dans les bois. Si cette chasse donne un peu de peine, par raport à l'équipage qui y est necessaire, & au froid qu'on y endure quelquefois, on peut dire aussi qu'en récompense, & en peu de tems, elle dédommage bien

de cette fatigue ceux qui veulent la prendre, pour le bon nombre d'oiſeaux de pluſieurs ſortes qu'on y prend. C'eſt pour l'ordinaire dans les bois qu'on prend ce paſſe-tems... Il y a auſſi un filet pour prendre le poiſſon, nommé *rafle*, avec lequel, quand il eſt bien fait & bien tendu, ſoit dans une grande, ſoit dans une petite riviere, pourvu que l'eau ne ſoit pas trop rapide, on prend une prodigieuſe quantité de poiſſons.

RAFRAICHIR : c'eſt réparer ou raccommoder quelque choſe. On le dit volontiers des étoffes auxquelles on donne un nouveau luſtre.

RAFRAICHIR *une racine*, en jardinage, c'eſt couper tout de nouveau, mais ſi peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque tems auparavant, s'étoit un peu ſéchée, parce qu'on n'en avoit pas planté l'arbre aſſez tôt ; & ſans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'arbre eſt planté auſſi-tôt que la racine eſt taillée.

RAGE, maladie à laquelle ſont ſujets les chiens de chaſſe & les autres. Sous ce mot de *rage*, on en comprend ſept eſpèces, dont il y en a deux d'incurables, ſçavoir la *rage chaude* & la *rage courante*. La premiere eſt un poiſon qui les mine de telle maniere, qu'en peu de tems ils en meurent ; & elle ſe connoît à leur queue, qu'ils portent toute droite ; & lorſqu'on les voit ſe ruer indifféremment ſur toutes ſortes d'animaux, ſans regarder où ils ſe jettent, & enfin à leur gueule, qui eſt noire, ſans aucune écume. La ſeconde, qui n'eſt pas ſi dangereuſe, ſe remarque à leur maniere de ſe jetter ſur les chiens, qui ſont les ſeuls à qui il en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux. Ils portent la queue entre les jambes, marchent comme fait un renard. Ces deux eſpèces de *rages*, comme on l'a dit, ne ſe peuvent guérir ; mais on peut apporter des remedes aux ſuivantes, qui ſont la *rage muë*, la *rage tombante*, la *rage endormie*, la *rage efflanqué*, & la *rage rhumatique*.

RAGOT, terme qui ſe dit des chevaux qui ont les jambes courtes, la taille enfoncée, & large du côté de la croupe. Un cheval *ragot* eſt plus propre pour la ſelle que pour le trait. On en voit auſſi plus mettre à cette uſage qu'à d'autres... *Ragot*, en terme de chaſſe, ſe dit d'un ſanglier qui ſort de compagnie, quand il a deux ans.

RAGOUT. *En cuiſine*, on en fait de pluſieurs ſortes. Les alimens les plus ſimples & les plus faciles à apprêter, ſont préférables à tous les autres, parce qu'ils ſont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produiſent des humeurs plus tempérées. Ceux qu'on accommode de mille manieres différentes, en y prodiguant les épices & les aſſaiſonnemens, pour en relever le goût, ſont pernicieux pour la ſanté, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes, qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties ſolides du corps leur vertu de reſſort, & enfin qui détruiſent les principes de la vie : auſſi voyons-nous ceux qui ne connoiſſent point cette pernicieuſe délicateſſe, & qui ſe contentent des mets les plus ſimples, jouir d'une ſanté beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables ſont les plus délicates & les mieux ſervies.

RAGRÉER, *terme de jardinier*, qui ſe dit des branches des arbres qui ont été ſciées. C'eſt couper, avec la ſerpette, la ſuperficie de cette partie ſciée, & comme brûlée par le mouvement de la ſcie. Il faut *ragréer* les parties ſciées, parce qu'elles pourriroient autrement, &

ne se recouvriroient jamais, dit *la Quintinie.*

RAGUET, sorte de petite morue verte, qui tient le troisiéme rang dans le triage que l'on fait, en Bretagne, des différentes espéces de morues, & le quatriéme, en Normandie.

RAIE, *en terme d'agriculture*, se dit de la séparation qui est entre deux sillons, & qui se fait quand on laboure.

RAIE, poisson de mer, cartilagineux, fort plat & fort large, d'une apparence hideuse. On pêche encore une espéce de *raie*, qu'on appelle *raie bouclée*, beaucoup plus petite que les autres, mais meilleure. La *raie* contient des sucs visqueux, qui la rendent difficile à digérer; mais elle nourrit beaucoup, & produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes sucs s'attachent aux vésicules des fibres, de maniere qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement. La *raie*, pour produire de bons effets, & pour être plus agréable au gout, ne doit point être trop fraîche.

RAIFORT, plante dont il y a deux espéces, le cultivé & le sauvage. Le *raifort cultivé* est une plante qui vient dans les jardins potagers, qn'on retire de terre au printems, pendant qu'elle est tendre, succulente, facile à rompre & bonne à manger. On la connoît à Paris, & dans plusieurs provinces, sons le nom de *rave*; mais dans le Limosin & dans l'Auvergne, on ne donne le nom de *rave* qu'à une espéce de gros navet qu'on y mange, qui est rond, large & plat, appellé en latin *rapa*, ou *rapum*. Cependant, pour se conformer à l'usage, on n'en parlera que sous le nom de *rave*. Le *raifort sauvage* est, suivant *Tournefort*, une plante à placer entre les espéces de cochléaria. Sa racine est grosse & longue, rempante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant. Elle croît dans les jardins, dans les lieux humides. On rape sa racine pour en assaisonner les viandes. Quelques-uns l'appellent la *moutarde des Allemands* Sa racine est apéritive chaude, dessiccative, incisive, atténuante, & a presque les mêmes vertus que la précédente, mais dans un dégré plus fort.

RAIMONDE, tulipe blanche & rouge.

RAIN, se dit des forêts & des bois. *Rain* de bois ou de forêts est l'orée d'un bois, un lieu qui est tout près d'un bois ou d'une forêt. C'est de la signification de *rain*, pris pour rameau, qu'on dit aussi *rain*, dans les ordonnances des eaux & forêts, qui signifie les lisieres, les bords des forets & les terres qui les bornent. L'ordonnance défend de tenir des attelliers, pour façonner des bois, au *rain* des forêts, c'est-à-dire, à *l'orée*, ou à la *l'isiére* & aux lieux voisins des bois.

RAIPONCE, plante qui est une espéce de campanule. On mange la *raiponce* en salade, au printems. Il y en a quatre espéces, dont trois n'entrent aucunement dans les alimens. Celle dont on mange la feuille & la racine, est mêlée avec la mâche. Cette plante est saine, & d'un goût qui tient un peu de la noisette. Elle est rafraîchissante, & on en emploie la décoction dans les commencemens de maux de gorge. Elle vient sans culture; mais quand elle est élévée dans les jardins, elle en est plus tendre. On la place dans une terre fraîche, douce & un peu ombragée. On la seme au mois de Juin. Sa graine est si menuë, qu'il faut la mêler avec de la sciure de bois, & la semer fort claire. Plein un dé suffit pour une grande planche,

Elle demande d'être terreautée, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Il faut souvent l'arroser, & la sarcler ensuite. Les bonnes *raiponces* nous viennent de Meaux en Brie, où la terre est plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris.

RAIRE, *en terme de vénerie*, c'est crier. Les cerfs *raient*, lorsqu'ils sont en rut.

RAIS, bâtons ou morceaux de bois d'une roue, qui portent d'un bout dans le noyau ou moyeu, & de l'autre dans les jantes. Dans quelques machines de méchanique, on les appelle *bras*.

RAISEAUX DES INDES : ouvrages de soie, propres à faire des ceintures ou des jarretieres. Ceux qui sont destinés pour des ceintures, sont apportés des Indes, garnis aux deux bouts de houppes d'or & d'argent. Ils ont deux aunes ou environ de longueur, sur un tiers ou un cinq-douzieme de largeur.

RAISIN, fruit de la vigne, qui vient en grappe, bon à manger & à faire du vin. les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espéces, qui se multiplient tous les jours. Voici les espéces de *raisin*, pour faire du vin, les plus générales & les plus ordinaires.

Le *raisin précoce*, ou *raisin de la Madeleine*, appellé *morillon hâtif*, parce que c'est un fruit hâtif, qui est souvent mûr dès la Madeleine. Ce *raisin* est noir, plus curieux que bon parce qu'il a la peau dure ; & il est fort sujet au mouches. On l'estime seulement, parce qu'il vient de bonne heure ; & il n'est bon que dans quelque coin de jardin ; bien exposé au midi, & à couvert des mauvais vents...... Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent, pour faire du vin. Vient bientôt après le hâtif, qui charge beaucoup & fait beaucoup de vin. On le nomme aussi *meûnier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses. Il se plaît dans les terres sabloneuses & légeres....... Le *morillon noir* ordinaire, appellé en Bourgogne *pineau*, & à Orléans *auvernat*, parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, bon à manger. Il vient en toutes sortes de terres, & passe, aux environs de Paris, pour le *raisin* qui fait le meilleur vin. Son bois à sa coupe plus rouge qu'aucun autre *raisin*. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres espéces..... Il y a une seconde espéce de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits *raisins* peu serrés ; mais le vin en est fort, & même meilleur que celui du premier *morillon*. Ce second, ou *pineau aigret*, a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge au dehors, & la feuille découpée en trois, ou en pate d'oie, comme celle du figuier.... Il y a une troisiéme espéce de *morillon*, qu'on appelle *franc-morillon*, *lampereau* ou *bécane*. Il fleurit avant les autres plants, & fait d'aussi bon vin que les précédens. Il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd ; mais, à la maturité, il déchet de moitié, & quelquefois davantage. Il croît plus qu'aucun autre, en bois, en longueur & hauteur ; & les nœuds de ses jettées sont les plus espacés... Il y a encore le *morillon blanc* : il est aussi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le *morillon noir* ordinaire. Il y a encore l'*auvernat gris* d'Orléans........

Le *bourguignon* ou *fresseau* est un *raisin noir* assez gros, meilleur à faire du vin, qu'à manger. Il charge beaucoup, & donne de grosses grappes...... Il y a le *bourguignon blanc*, qu'on appelle ; en quelques endroits, *mourlon*, & le *closier*, qui a les nœuds à deux doigts & demi de distance, le fruit à courte queue & entassé, la feuille fort ronde, comme les *goueis*. Il resiste à la gelée..... Le *noiraud*, autrement dit le *teinturier* ou *plant d'Espagne*, est une autre espéce de *bourguignon noir*, qui a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la moëlle serrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde. La queue est rouge, le grain fort serré ; qui teint fort noir. Il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre ; mais son suc est très-plat, & ne sert qu'à couvrir le vin pour la noirceur, c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne. Il est bon aussi pour les blessures ; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux teinturiers...... Le *raisin* qu'on appelle simplement *raisin noir*, ou *raisin d'Orléans*, est presque la même chose que le *noiraud*.....Le *ploqué* lui ressemble aussi, mais il ne teint point : c'est un *raisin* qui a dégénéré ; & son suc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espéce que de la provigner...... Le *bourdelais* ou *bourdelas*, qu'on appelle, en Bourgogne *grai*, & en picardie, *grégoir*, est de trois sortes, *blanc*, *rouge* & *noir*. Il a la grappe & les grains très-gros. Il est principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il est encore excellent pour y greffer toutes sortes de *raisins*, entr'autres ceux qui sont sujets à couleur, comme le *damas*, les *corinthes*, sur-tout le *violet*. A l'égard des *muscats*, ils ne seroient plus musqués, si on les greffoit sur une autre sorte que sur des *muscats*..... Le *raisin d'abricot*, la *vigne gréque* & le *farineau*, sont trois espéces de *bourdelais*. Le *raisin d'abricot* est ainsi appellé, parce que son fruit est jaune & doré, comme l'abricot. La grappe en est belle & des plus grosses..... La *vigne gréque*, qu'on nomme aussi le *raisin merveilleux* ou le *Saint-Jacques en Galice*, parce que ce canton espagnol en est plein, est rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif, & bon à faire du vin ; sa graine est des plus belles & des plus grosses, & sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui est assez ordinaire aux *raisins* colorés de noir, de violet & de rouge.... Le *farineau*, ou *rognon de coq*, est blanc, & le grain petit & long. Il est meilleur à faire du verjus que du vin..... Le *sanmoireau*, qui s'appelle *quille de coq* aux environs d'Auxerre, est un *raisin noir*, excellent à manger & à faire du vin : il a le grain longuet, ferme & un peu pressé. Il y en a de trois sortes. La premiere & la meilleure a le bois pur, & des provins noués, courts. La seconde approche fort de la premiere ; & la troisiéme, est nommée *sanmoireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres : il fait du vin assez plat, ne porte que peu par année, & est sujet à s'égrainer entiérement avant qu'on le cueille...... Le *prunelas rouge* ou *négrier* a la côte rouge & le bois noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge. Il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée, c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vigne noire, & seulement pour noircir & affermir le vin.

vin. Il résiste à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte. . . . . Le *miellé blanc* est un des meilleurs *raisins* pour faire du vin & pour manger. Il charge beaucoup, a bon suc, & se garde assez; il est excellent à faire sécher au four . . . . . . Le *miellé noir* n'est pas si bon, & n'a pas tant de force en vin . . . . Le *miellé verd*, qu'on appelle en quelques endroits simplement *plant verd*, est le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point; & le vin n'en devient pas jaune. . . . Le *surin* est une espéce de miellé un peu pointu, d'un goût excellent & fort aimé en Auvergne.. Le *gamet* est un *raisin* fort commun, qui vient mieux que tout autre; mais le vin en est fort petit, de peu de saveur, & son plant dure peu d'années. Il y a le *gamet* blanc & noir. On l'appelle du vin *gamet*. Le *gouais* est fort commun; son plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus grosse & plus longue que le *gamet*; mais il est de pareille qualité pour faire du vin. Il est même un peu moindre; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide ou confit, qu'en vin. Il n'en faut pas souffrir dans les vignes, ou y en laisser peu.

Outre ces onze espéces de *raisins*, les plus générales dont on vient de rendre compte, il y en a beaucoup d'autres particulieres qu'il est bon de connoître; ce sont le *beaunier*, le *fromenteau*, le *sauvignon*, le *piquant-paul*, le *pizutelli*, la *blanquette de limons*, la *roche blanche*, le *gros noir d'Espagne*, le *raisin d'Afrique*, le *marroquin* ou *barbarou*, le *damas*, le *raisin d'Italie*, la *vigne de Mantoue*, le *raisin d'Antioche*, ou *la Ciouta*, & le *raisin Suisse*. Le *beaunier*, ainsi nommé, parce qu'il est fort connu & estimé à Beaune, est un *raisin* qui charge beaucoup, & tire sur le *gouais blanc*; mais il est beaucoup meilleur: on l'appelle à Auxerre *servinien*. . . . . Le *fromenteau* est un *raisin* exquis & fort connu en Champagne. Il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, & fait le meilleur vin. C'est à ce *raisin* que le vin de *Sillery*, si vanté, doit son mérite & son renom. . . . . Le *sauvignon* est un *raisin noir*, assez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a aussi le *sauvageon blanc*, qui a les mêmes qualités que le noir; l'un & l'autre sont rares & peu connus. . . . . Le *piquant paul* est un *raisin blanc* fort doux: on l'appelle autrement *bec d'oiseau*, & en Italie *pizutelli*, c'est-à-dire, pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long & pointu des deux côtés. Il y a aussi le *pizutelli violet*, dit *dent de loup*, qui a le grain long, mais moins pointu; c'est un des plus beaux *raisins*, & des plus fleuris. Il est assez bon, & se garde long-tems. Nous avons encore un autre *raisin* qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui ressemble; il est très-jaune, très-doux, & de garde. . . . La *blanquette de limons* est un *raisin blanc* & *clair* comme du verre, la grappe en est longue & assez grosse. Il charge beaucoup & son jus est très-doux & délicieux. . . . . . . La *roche blanche* & *noire* charge aussi beaucoup, la grappe en est grosse & longue; le grain en est assez menu, fort serré, & mûrit avec peine, parce que c'est une espéce de petit bourdelais. . . . . . Le *gros noir d'Espagne* ou *la vigne d'Alicante*, donne une grosse grappe, fort garnie de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin, si vanté en Espagne. . . . . Le *raisin d'Afrique* est très-gros, & ses grains sont comme des prunes; il y a le rouge & le

blanc. Ses grappes ſont extraordinaires pour leur groſſeur. Le grain eſt plus long que rond, & plat vers la pointe. Le bois en eſt très-gros; la feuille grande & large. Il veut le mur & beaucoup de ſoleil pour bien mûrir.... Le *marroquin* ou *barbarou* eſt un gros *raiſin* violet, dont les grappes ſont auſſi d'une groſſeur extraordinaire, le grain rond, gros & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette eſpéce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année. Le *Damas* eſt encore un excellent *raiſin* à manger. La grappe en eſt fort groſſe & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pépin; il coule ſouvent, & veut être taillé long; il y en a de blanc & de rouge.... Le *raiſin* d'Italie, autrement dit *pergolèze*, eſt de deux ſortes, blanc & violet; il a la grappe groſſe & longue, le grain longuet & clair-ſemé; il mûrit avec peine en France..... La vigne de Mantoue donne un fruit fort hâtif, mûrit dès le commencement d'Août. La grappe en eſt groſſe & ne coule point. Le grain eſt auſſi aſſez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un ſuc extraordinaire..... Le *raiſin d'Antioche*, ou *Ciouta*, a la feuille découpée comme le perſil. Il eſt blanc, doux, charge beaucoup, reſſemble au chaſſelas; mais il eſt peu relevé en vin....... Le *raiſin Suiſſe* eſt plus curieux que bon. Il a la grappe groſſe & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

De ces dernieres eſpéces de *raiſin*, il y en a qu'on ne connoît point en France, & d'autres qu'on ne voit que dans quelques jardins de curieux. Pour les *raiſins* que nous cultivons, & qu'on ſert ſur les tables, ce ſont les différentes eſpéces de *chaſſelas*, de *muſcats*, le *raiſin de Corinthe*, le *raiſin ſans pepins*, & la *malvoiſie*.

Il y a pluſieurs eſpéces de *chaſſelas*. Le *chaſſelas*, dit *Muſcadet*, ou *bar-ſur-aube blanc*, eſt un *raiſin* gros, blanc, excellent, ſoit à manger, à garder long-tems, à ſécher ou à faire de bon vin. Ses grains ne ſont pas preſſés. Il réuſſit ſurtout dans les vignes pierreuſes, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre eſpéce de *bar-ſur-aube blanc* qui eſt le gros corinthe, dont nous parlerons ci-après. Le *chaſſelas noir*, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *raiſin grec*, eſt plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes ſont plus groſſes. Il prend peu de couleur; & ils ſont tous deux excellens.

Il y a beaucoup de ſortes de *muſcats* qui ſont exquis la plûpart. Le *muſcat blanc*, ou de *Frontignan*, a la grappe longue, groſſe & preſſée de grains; il eſt excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à ſécher au four & au ſoleil. Il y a une eſpéce de *muſcat blanc*, *hâtif de Piémont*, qui a la grappe plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux, dont on fait une eſtime particulière.... Le *muſcat rouge*, ou de *corail*, à cauſe de la vivacité de ſa couleur, a les mêmes qualités. Son grain eſt encore plus ferme, & il demande aſſez de ſoleil pour bien mûrir. Le *muſcat noir* eſt plus gros & fort preſſé de grains; il a le goût moins relevé, mais il eſt fort ſucré & très-recherché, parce qu'il change beaucoup, & eſt très-hatif... Le *muſcat violet* eſt d'un noir plus clair, & a la couleur violette, les grappes fort longues, & garnies de grains qui ſont gros très-muſqués, & des meilleurs..... Le *muſcat de Rizebate* eſt muſqué; a le grain plus

petit que les autres ; & son suc est si doux & si agréable, que ce seroit un des nos premiers *raisins*, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégénere presque toujours en *raisin* de Corinthe, ainsi que les damas ; l'un & l'autre n'ont point de pépins, à cause de leur coulure ..... Le *muscat long*, ou *passe-musqué d'Italie*, est fort gros, fort musqué, excellent en confitures & à manger crud, & ses grappes sont très-grosses & très-longues. Il est rare & curieux, & veut une pleine exposition du côté du midi contre un mur, autrement il a peine à mûrir ; quoiqu'il ne soit qu'à demi-mûr, il est toujours meilleur, & le plus parfumé des muscats en confiture, parce que le soleil lui donne le musc qu'il n'avoit pas encore acquis .... Il y a aussi le *muscat long violet* qu'on appelle de *Madere* ; il est rare, & extraordinaire pour sa beauté & sa bonté .... Il y a encore le *muscat de Jesus*, dont le grain est fort gros & rond, des plus musqués, & des plus rares ..... On compte aussi parmi les *muscats*, le *jennetin*, autrement dit le *muscat d'Orléans*, ou de *Saint-Memin*. Il est fort sucré, sujet à la coulure, & ressemble au miellé, ou plûtôt à la malvoisie ; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi *malvoisie blanche*. Les limonadiers & les cabaretiers de Paris vendent souvent le vin de Jennetin pour le vrai muscat de Frontignan.

Le *raisin de Corinthe* est un *raisin* délicieux & sucré. Il a le grain fort menu & pressé, la grappe longue & sans pépin, ainsi que le *corinthe rouge* .... Le *corinthe violet* est un peu plus gros ; il est aussi excellent & sans pépin, mais fort sujet à couler ; c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes ..... Le *raisin sans pépin* est une espèce de *bar-sur aube*, dont le grain est moins gros & un peu aigre. Il est très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pépin ; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe* ... Il faut remarquer que tous les muscats & les corinthes sont sujets à la coulure ; c'est pourquoi il faut les tailler long, ou les greffer sur les bordelais, quand on ne se soucie pas de les avoir musqués.

La *malvoisie* est un *raisin gris* qui charge beaucoup ; le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif, & si plein de jus qu'il passe, ainsi que l'auvernat gris d'Orléans, pour l'un des *raisins* les plus fondans. La *malvoisie* rouge est de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précédente. La *malvoisie* blanche est plus rare & moins hâtive ; au reste, la *malvoisie* grise est la plus en usage, & on l'estime la meilleure des trois. Il y a aussi la *malvoisie musquée*, autrement dit *muscat de Malvoisie* ; c'est un *raisin* très-excellent pour le relief de son musc, qui passe tous les autres. Il vient du Montferrat ; les environs de Thurin en sont remplis.

Lorsqu'on a dessein de planter la vigne dans les terres dont on a parlé ci-dessus ; si c'est un terrein ferme, il ne faut faire provision que de *morillons*, autrement dits *pineaux blancs & noirs* ; mais plus de ceux-ci que de ceux-là, mêlés de *tresseaux*, autrement appellés *raisins bourguignons* ... Cependant dans de telles terres un *pineau* ne vient point au haut point de perfection qu'on peut attendre de lui, quelque année de chaleur qu'il puisse arriver ; car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrein de cette nature, il lui manque toujours un certain je ne sçais quoi, qui est essentiel pour faire un *raisin* dans l'état de donner un vin délicat,

ſoit qu'en ſuçant la ſubſtance de la terre où il eſt, ſon eau retienne quelque choſe de cette humidité qui eſt naturelle à cette terre, & qui émouſſe les eſprit du vin, ſoit que malgré toute la chaleur qu'il puiſſe faire, la ſéve en montant d'un lieu de tempérament froid dans le *raiſin*, ne trouve point aſſez de chaleur pour ſe rarefier. Voilà la raiſon pourquoi on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres *raiſins* que le *pineau* qui, étant plus diſpoſés que les autres à mûrir promptement, y produiſent du vin qu'on appelle *vin de l'arriere-ſaiſon*... Si l'on mêle du plant de *treſſeaux* parmi ceux qui ſont d'une nature à ne mûrir qu'à peine, c'eſt que nos peres ayant vu par expérience que les *pineaux* dans telles terres, ne pouvoient d'eux-mêmes faire du vin qui eût aſſez de corps, ont jugé néceſſaire d'y joindre de ces treſſeaux, qui, quoiqu'ils ſoient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas plus rempli d'eſprits, mais plus matériel, qui eſt l'état où il faut qu'il ſoit, ſortant des terres fortes pour arriver à une bonne fin... Si c'eſt dans les ſables qu'on a envie de faire un plant de vignes, voici comment il ſe faut comporter. Si c'eſt en de gros ſables, ou bien en des ſables legers, les *pineaux*, & ſur-tout les blancs, n'y doivent point être oubliées. Le *raiſin mûnier* réuſſit très-bien en ceux-ci; & les *méliers*, autrement dits *melons*, de trois ſortes, ſçavoir, blancs, noirs & verds, viennent fort heureuſement dans l'autre... Ces ſables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de ſi bon vin, quand ces terres fortes ſont telles qu'on a dû les choiſir, & en bonne expoſition. C'eſt-ce que l'expérience fait voir tous les jours à l'égard des ſables, dont les ſels, n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent que des *raiſins* d'une eau fade, & non point ſi ſucrée que celle des terres fortes... A ces pineaux on joint donc les *méliers*, comme on a dit; le blanc eſt un bon *raiſin* qui charge beaucoup, le noir ne l'eſt pas tant. Ces ſortes de *raiſins* viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces ſables, qui, étant beaucoup plus chauds que ſubſtantiels, conviennent à la nature des méliers qui demandent, pour mûrir, beaucoup de chaleur. Ces *raiſins* donnent un vin qui n'eſt point ſujet à jaunir..... Il faut mettre toujours, dans ces ſortes de ſables, plus des deux tiers de *raiſins blanc*. La coutume du pays, où ſont ſitués ces ſortes de ſables, étant toujours de faire plus de vin blanc que de rouge..... Pour le *treſſeau*, on conſeille qu'il ait ſa place dans les ſables, en quantité raiſonnable; ce n'eſt pas qu'il y vienne jamais bon; mais c'eſt afin que les autres *raiſins*, qui n'y acquiérent qu'une eau médiocrement ſucrée, puiſſent, avec lui, donner du vin qui ait du corps...... A l'égard des terres pierreuſes, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres, & groſſes, & dont le fond eſt rougeâtre & un peu humide.... Celles qui ont auſſi des pierres, mais plus petites, & qui ſont blanches, & dont la terre eſt moins rouge, étant conſiderées plus favorablement que les précédentes: outre les *pineaux* blancs & noirs, & les *treſſeaux* en petit nombre, on y plante encore un certain *raiſin* qu'on appelle *beaunié*, autrement dit, à Auxerre, *ſervinien*. Toutes ces eſpèces de *raiſins* réuſſiſſent aſſez bien dans ces ſortes de terres pierreuſes. L'autre eſpèce de terre pierreuſe, dont le fond eſt jaunâtre,

& le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les *raisins* que nous avons dit qui convenoient à l'espèce précédente; & là ces *raisins* s'y perfectionnent de telle maniere, que le vin qu'ils rendent a toujours quelque chose qui flatte beaucoup, lorsqu'on le boit. On peut encore, dans ces sortes de terres, planter quelques seps de muscat & de chasselas, ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être gardés, & servir ensuite sur la table ..... Dans les terres pierreuses, qui rendent le vin le plus délicat & le plus délicieux, on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force *serviniens*, quelques muscats & chasselas, par-ci-par-là, & point de *tresseaux*. Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de *pineaux* noirs que de blancs, quelques *serviniens*, & un peu de *tresseaux*, qui, avec les autres qualités que les *raisins* acquièrent dans ces terres, font un vin qui porte loin, & d'un corps tout-à-fait moëlleux; enfin un vin qui, étant bu dans son tems, fait les délices des tables.

Le *raisin* est, selon *Galien*, le premier de tous les fruits de l'automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins malfaisant lorsqu'il est parfaitement mûr... Le *raisin* mûr est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotent la poitrine, à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation... On confit le *raisin* verd & le verjus, pour le rendre plus agréable, & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture est rafraîchissante & humectante... On fait encore, avec le suc du verjus, l'eau & le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Les *raisins* séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépouille de la plus grande partie de leur phlegme, & corrige l'acide qu'ils contiennent; ce qui les rend plus nourrissans, & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine, & pour amollir le ventre; mais ils se tournent aisément en bile; & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde, en les mangeant, d'en écraser les pépins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre; car comme ces pépins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac... Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher, après le repas, deux ou trois grains de *raisin* sec avec les pépins; cela contribue à la coction des alimens.

Il y a des *raisins secs* de plusieurs espèces qui nous viennent de différens pays .... Les *muscats* se tirent principalement de Frontignan, en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses, & dont les grains soient bien nourris... Les *picardans* nous viennent du Languedoc & de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses. Les *jubis*, ou *raisins aux jubis*, autrement dits *raisins de caisse*, nous sont envoyés de Provence, particulierement de Beaucaire, d'Ourioule, & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes; on les trempe dans une lessive de batille; & après

les avoir fait sécher au soleil, on les met dans des caisses. Ces *raisins* sont d'un goût sucré & délicat ; il faut les choisir nouveaux, & prendre les plus belles grappes . . . Les *raisins sols* ou *sors*, *raisins au soleil*, ou *raisins d'arq*, nous viennent d'Espagne ; ils sont d'une couleur tirant sur le violet ; ils sont égrainés & très-agréables au goût. Les *raisins* d'Espagne, proprement dits, sont de petits *raisins* un peu plus gros & moins secs que les *raisins* de Corinthe : on nous les apporte égrainés : on les substitue quelquefois aux *raisins* de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper . . . Les *raisins* de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noire ou rouge ; ils nous viennent de plusieurs isles de l'Archipel, mais particuliérement de l'isthme de Corinthe : on les vend en grain ; il faut les choisir petits, nouveaux, & en grosse masse ; il se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air ; ils entrent dans plusieurs ragoûts : on les substitue quelquefois, en médecine, aux *raisins* de Damas . . . Les *raisins* de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie ; ils ont le grain extrêmement gros, aussi bien que les grappes ; on dit qu'on en cueille dans le pays, qui pesent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & applatis dans des bustes, qui sont des boëtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les tisanes pectorales, où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits béchiques; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables *raisins* de Damas ont un goût fade & désagréable... Les *raisins* de Calabre sont un peu gras, mais d'un très-bon goût; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou des morilles.

RAISINÉ, préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux, dans le tems de la vendange.

RAISON; *Livre de raison*, parmi les négocians, marchands, banquiers, est un gros regître sur lequel on forme tous les comptes en débit ou crédit, dont on trouve les sujets, c'est-à-dire, les articles sur le livre journal. On le nomme *livre de raison*, parce qu'il sert à se rendre raison à soi-même & à ses associés, de l'état de son commerce... *Raison*, en arithmétique, signifie la proportion que des nombres ont entr'eux. La *raison* de 4 à 8, est comme de 2 à 4 . . . . *Raison*, dans le commerce de mer, est la quantité des alimens, de la boisson que l'on donne chaque jour aux matelots des vaisseaux marchands.

RAISONNER, se dit de l'obligation où sont les capitaines & maîtres des vaisseaux marchands d'envoyer à la patache pour montrer à celui qui y est de garde, leur congé & autres papiers, suivant les ordonnances de la marine ; c'est-ce qu'on appelle *aller raisonner* . . . . *Raisonner*, est encore aller déclarer la marchandise dans les bureaux des douanes & des traites, pour en payer les droits portés par les tarifs, suivant leur poids, nombre & qualité.

RALE, oiseau de la grosseur d'un pigeon, qui a le bec & le cou longs. Il y a des *râles noirs*, des *râles rouges* ou de *genêt*, & des *râles d'eau*. Les *râles de genêt* sont un peu plus gros que ceux d'eau. Ils vivent de semence de genêt. On sert les *râles* comme les *canards*. On appelle les *râles de genêt*, les rois ou les meres des cailles, parce que ces derniers oiseaux les suivent

lorſqu'ils vont de compagnie. On va à la chaſſe de ces oiſeaux : on les tire au fuſil, on les prend au hallier. Dans le premier cas, cette chaſſe eſt quelquefois bonne pour les habiles tireurs.

RAMAGE, *en termes de coutume des eaux & forêts*, ſe dit du droit ou faculté qu'ont quelques particuliers de couper des branches ou des rameaux d'arbres dans les forêts de leurs ſeigneurs.

RAMAGE : *Velours à ramage* ; c'eſt celui où ſont repréſentés divers grands ornemens en maniere de rinceaux ou de palmes veloutées ſur un fond ſatiné ou gros de Tours. On le nomme ainſi pour le diſtinguer du velours ciſelé ou du velours plein.

RAMAILLER ; c'eſt donner aux peaux de bouc, de chévre, &c. la façon néceſſaire pour les paſſer en chamois.

RAMASSER, *en terme d'émailleur : Ramaſſer l'émail*, c'eſt le prendre chaud & liquide dans la cuiller de fer où il a été mis en fuſion avec du verre pour en faire ce que les émailleurs appellent *du canon*.

RAMBOUR, ſorte de pomme ainſi nommée de *Rambure* dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé d'être connues.

RAMBOURAGE, *terme de manufacture de draperie*, apprêt qu'on donne aux laines de diverſes couleurs qu'on a mêlées enſemble pour la fabrique des draps mêlangés.

RAMBOURG, ou HAMBOURG, eſpèce de futaille qui ſert à mettre du ſaumon ſalé ou de la biere.

RAME, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une ſimple branche d'arbre, ſur-tout de celles qui ſervent à ſoutenir des plantes qui ne ſont pas fortes de tiges. On ſe ſert de *rames* pour ſoutenir les pois.

RAME, machine dont on ſe ſert, dans les manufactures de draperie, pour allonger & élargir les draps, ou ſeulement pour les unir & les dreſſer quarrément.

RAME, total de cinq cent feuilles de papier. La *rame* ſe diviſe en vingt mains, & chaque main en vingt-cinq feuilles.

RAMEAU, ſe dit, dans les mines de métaux, particuliérement dans celles de l'or & de l'argent, des veines ou filons, qui ſe ſéparent en différentes parties.

RAMEAU, *en jardinage*, ſe dit d'une branche d'arbre coupée & pendante, pour en tirer les écuſſons à greffer.

RAMÉE, aſſemblage de branches entrelacées naturellement, ou par artifice.

RAMÉE, ſe dit auſſi des branches coupées avec leurs feuilles vertes.

RAMENDER, ce qui eſt ſynonyme à raccomoder, & terme en uſage chez différens ouvriers & artiſans.

RAMEQUIN, ſorte de pâtiſſerie faite avec du fromage gras.

RAMER, *en jardinage*, c'eſt ſoutenir avec des rames, par exemple, des pois qu'on cultive dans des jardins... *Ramer.* Un oiſeau qui rame en l'air, eſt un oiſeau qui ſe ſert de ſes ailes, comme de deux avirons.

RAMES, cotons de *rames* ; ce ſont des cotons filés, de médiocre qualité, qui viennent de Rama en Judée.

RAMETTE. Les imprimeurs donnent ce nom à un chaſſis de fer qui n'a point de barre au milieu. Il ſert à dreſſer les formes d'imprimerie pour les ouvrages qui n'ont qu'une ſeule page, ou du moins un ſeul feuillet, comme les placards, &c.

RAMIER, ou BISET, eſpèce de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts. On les pique & on les fait cuire de belle

couleur : on en fait aussi des entrées de plusieurs façons. Voyez *Pigeon.*

RAMILLES, ou RAMASSIS, *en terme des eaux & forêts*, se disent des bois qui restent dans les forêts, après qu'on en a tiré le bois de corde & les cotrets. On fait des bourrées de ces ramilles.

RAMONEUSE; nom que *Morin* donne à une tulipe colombin obscur, colombin clair, & peu de blanc.

RAMPANT. Les citrouilles, les couleuvrées, & plusieurs autres plantes sont rampantes, parce que leur tige n'est pas assez forte pour les soutenir; elles demeurent couchées sur la terre.

RAMURE, *en terme de vénerie*, c'est la tête du cerf.

RANCHE, grosse cheville qui traverse, de pied en pied, ce qu'on appelle le *rancher* d'un engin ou d'une grue, & qui sert comme d'échelons pour monter en haut. Voy. *Echellier.*

RANDON, en terme de fauconnerie, *fondre en randon*; c'est quand l'oiseau de proie fond avec impétuosité sur le gibier pour l'assomer & le jetter à terre. *Randonnée*, en terme de vénerie, c'est quand après qu'une bête est donnée aux chiens, elle se fait chasser, & tourne deux ou trois tours à l'entour du même lieu.

RANGE, *en terme de paveur de petit échantillon*; c'est un rang de pavé de même grandeur, le long d'un ruisseau, sans caniveaux ni contre-jumelle.

RANGÉE, disposition de plusieurs choses placées en lignes droites. Les jardiniers plantent leurs choux, leurs laitues, &c. en diverses rangées.

RANGER le poil d'un drap ou d'un étoffe de laine, c'est en coucher le poil avec le cardinal, la brosse & la tuile, après qu'elle a été tondue.

RANNIR, ancien terme des statuts des maîtres potiers d'étain; c'est-ce qu'on appelle présentement *vernisser.*

RAPATELLE, ou *toile à tamis* ou *à sas*; c'est une toile claire faite avec du crin de cheval qui sert à faire les tamis, &c.

RAPE, instrument de fer, fait en forme de lime, dont se servent plusieurs artisans. Il y a aussi des *rapes* qui ne servent que pour réduire en poudre le tabac, le sucre, &c.

RAPÉ, raisin nouveau, dont on remplit le tiers d'un tonneau pour faire repasser dessus le vin gâté & affoibli, pour lui donner de nouvelles forces. Pour faire un bon *rapé*, on prend un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts. On choisit ensuite de beaux raisins noirs qui soient bien mûrs; on en coupe toutes les queues, près des grains sans les crever. On les met doucement sur ce sarment, sur lequel on met encore des raisins jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en-haut, ou on fait encore un autre lit de sarment, puis on a soin de bien enfoncer ce tonneau. On le porte doucement dans le lieu où on veut qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge, à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup. On l'entretient, dans le commencement, de même que le vin. Il faut avoir soin qu'il ne s'évente pas.

Voici un *rapé* qui ne sert qu'à éclaircir le vin. Il se fait avec des copeaux de hêtre ou de fouteau, bien secs, & tirés les plus longs qu'on peut, avec une varlope de menuisier, lesquels on laisse tremper dans l'eau l'espace de deux

jours, & qu'on recharge au moins deux fois par jour pour en ôter le goût du bois. Cela fait, on les égoutte, & on les fait bien sécher à l'air, après quoi, on les met dans un tonneau qu'on remplit légérement jusqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux, & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, on met, par le bondon, une chopine d'eau-de-vie: on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau jusqu'à ce qu'on croie que cette eau-de-vie, qui est dedans, ait imbibé les copeaux. Après qu'on a roulé ce tonneau, on le porte à la place qu'on lui destine, & on le remplit de vin. On gouverne ces *rapés* comme tout autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Les *rapés* doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, parce que ni les raisins, ni les copeaux n'en valent pas mieux; lorsqu'on les laisse trop long-tems en vuidange, c'est les exposer à prendre l'évent & à se gâter. Lorsqu'on s'apperçoit que les *rapés* de copeaux sont trop long-tems à s'éclaircir, comme c'est une marque que la lie y est trop abondante, il faut défoncer le tonneau & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre après sécher comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on l'a dit, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi, on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent ainsi accommodés comme auparavant. L'ordonnance des aides, de 1680, défend à tous les marchands de vin en détail de se servir de *rapé* de copeaux, sous peine de confiscation & de cent livres d'amende.

RAPHAELE; nom que les fleuristes donnent à une tulipe rouge, orangé & jaune.

RAPONTIC, racine grosse d'environ deux à trois pouces, jaune, & ressemblant beaucoup à la rhubarbe, mais plus légere, moins compacte, moins odorante & moins amere. On l'apporte du Levant, & elle se recueille dans plusieurs endroits de la Scythie. Les droguistes sophistiquent quelquefois la *rhubarbe* en poudre avec le *rapontic* en poudre.

RAPPORT, *en jurisprudence*, est un droit en vertu duquel les enfans ou autres descendans, qui acceptent la succession d'un ascendant, se font rapporter respectivement ce qui a été donné à chacun d'eux, pour être partagé de même que les autres biens de la succession. Ce droit a son fondement sur l'égalité qui doit naturellement être gardée entre les enfans, & sur ce qu'on présume que ce qui a été donné aux enfans par l'ascendant, n'a été donné qu'en avancement de ce qu'ils pourroient un jour espérer de sa succession.

RAPPORT *d'experts*; c'est le procès-verbal que dressent des experts de ce qu'ils font en conséquence de la mission qui leur est donnée pour visiter, examiner, ou apprécier la valeur de quelque chose. *Rapport*, dans le commerce, est la déclaration que le maître d'un vaisseau marchand doit faire à l'amirauté, vingt-quatre heure après son arrivée dans le port.

RAPPORT, *ouvrages de rapport*; ce sont des ouvrages en bois ou en pierre, faits de différentes couleurs, avec lesquels on forme des desseins de toutes sortes de goûts. On les nomme aussi *mosaïque* ou *marqueterie*. Voyez *ces mots*.

RAPPORT, *en terme de chasse*.

Un valet de limier fait son *rapport*, lorsqu'il déclare à l'assemblée ses diverses connoissances sur les bêtes qu'il a détournées... Un garde de chasse fait son *rapport*, lorsqu'il déclare ceux qui ont contrevenu aux ordonnances du roi.

RAPPORTER, *terme de teneur de livres* : on *rapporte du brouillard général* au *journal général* ; c'est coucher en abrégé sur ce dernier, les articles qui se trouvent écrits sur le premier. L'article *rapporté* sur le journal, doit contenir cinq choses essentielles, 1° la date, 2° le nom du débiteur & celui du créditeur ; 3° le terme pour lequel la marchandise a été vendue ou achetée ; 4° le *folio* du brouillard, où la facture est couchée en détail ; 5° la somme totale.

RAPPROCHER UN CERF, *en terme de vénerie*, ou une autre bête ; c'est le parchasser avec les chiens courans.

RAPPROCHER, *en terme de jardinage*, c'est racourcir les branches des arbres qui s'ouvrent trop, afin de leur en faire produire de nouvelles pour rendre les arbres plus fournis : ainsi on dit, il faut *rapprocher* les arbres.

RAPURES, parties de diverses matieres séparées du total par le moyen de la *rape*. Dans la médecine & la teinture, on emploie diverses sortes de *rapures*, telles que les *rapures* du sandal, de bois de Brésil, de cornes de cerfs, d'ivoire, &c.

RAS, mesure de longueur dont on se sert, en Piémont, pour mesurer toutes les étoffes... *Ras* se dit aussi de la chose mesurée avec le *ras*. On dit, *un ras de drap*, *deux ras de taffetas*... *Ras* se dit encore de plusieurs sortes d'étoffes de laine croisées, dont le poil ne paroît que très-peu, & que l'on distingue par différens noms. Les plus connues sont les *ras* de S. Lô, les *ras* de Châlons, ceux à la cordeliere, les *ras* de S. Maixant, de Lusignan, &c. Voyez *Serge*....... *Ras de S. Maur*, espèce d'étoffe croisée comme de la serge, qui se fabrique à Paris, Lyon & Tours... Le *ras de S. Cyr* est une étoffe à-peu-près semblable à celle ci-dessus, à la différence que la trame est toujours de fleuret..... Le *ras de Chypre* est une étoffe à gros grains, non croisée, & toute de soie.

RASE DE MAROC, est une petite serge qui se fabrique dans la Champagne, & qui se vend à Reims.

RASER, *en terme de marchands de chevaux*, se dit de chevaux qui, ayant passé sept ans, ne marquent plus.

RASER, *en terme de chasse*, se dit du gibier qui se tapit le mieux qu'il peut contre terre pour se cacher. La perdrix se *rase*, quand elle apperçoit les oiseaux... *Raser l'air*, en terme de fauconnerie, c'est lorsque l'oiseau vole sans remuer presque les ailes, & sans daguer.

RASIERE, mesure pour les grains, dont on se sert en Flandres.

RAT, petit animal qui fait beaucoup de dégât aux fruits, & qui ronge jusqu'à l'écorce des arbres. On les détruit, aussi-bien que les *loirs*, qui sont des espèces de *gros rats gris*, roussâtres ou blancs, avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle, & on seme, par-ci-par-là, du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage.

RAT. Les ouvriers tireurs d'or appellent *rats* les trous médiocres des filieres qui leur servent à dégrossir l'or, l'argent & le léton, pour les réduire en fils, en les fai-

ſant paſſer ſucceſſivement par d'autres trous plus petits, juſqu'à celui qu'ils nomment *ſuperſin*. . . . . Les teinturiers appellent *gris de rat* une couleur ſemblable à celle de la peau de l'animal.

RAT, *Queue de rat*, lime ſourde, raiſonnablement longue & pointue, qui ſert à limer & à arrondir les trous percés dans les métaux.

RATAFIA, liqueur apprêttée. On fait du *ratafia* de raiſin muſcat, d'abricots, de ceriſes, de noyaux, de graines, de fleur d'orange, de coing, &c.

RATATINÉ, *en terme de jardinier*, ſe dit des plantes qui viennent mal, & qui ont peine à ſortir de terre.

RATEAU, outil de jardinier qui ſert à arracher les méchantes herbes & à nétoyer les allées & le bled dans la grange. Ce ſont pluſieurs dents de fer ou de bois, arrangées ſur un baton qui a un long manche. Il y a des *rateaux* à dents de fer pour les jardins, d'autres à dents de bois pour les granges & les fenils. Les *rateaux* à dents de fer ſont bons pour dreſſer les planches & les plates-bandes. Il y a des endroits où on ſe ſert de *rateau* pour unir les guérets. . . . . *Rateau*, en terme de cordier, eſt une piéce de bois garnie de dents de bois, qui eſt élévée horizontalement au bout de l'attelier des cordiers. C'eſt entre les dents du *rateau*, que l'ouvrier met ſes fils & ſes cordons, à meſure que l'ouvrage s'avance.

RATELIER, c'eſt ce qui ſert, dans les écuries & dans les étables, à mettre le foin ou le fourrage, afin que les chevaux ou les beſtiaux, le tirent au travers des barreaux qui le compoſent. . . . *Ratelier*, chez les bonnetiers, eſt un inſtrument ſur lequel les bonnetiers foulent leurs ouvrages de laine.

RATIÉRE; c'eſt le métier dont les rubaniers ſe ſervent pour faire cette eſpéce de petit tiſſu rond en forme de cordonnet qu'on appelle *une gance*.

RATIFICATION, eſt une approbation que quelqu'un fait de ce qu'un autre a fait à ſon nom; & *ratifier*, eſt approuver ce qu'un autre a fait.

RATINE, étoffe de laine croiſée qui ſe fabrique ſur un métier à quatre marches. Il y en a de drapées, d'autres à poil, non drapées, & d'autres friſées. Les provinces de France, où il s'en fabrique le plus, ſont celles de Normandie, du Languedoc & du Dauphiné.

RATIS. Les bouchers appellent ainſi la graiſſe qu'ils ôtent des boyaux des animaux qu'ils tuent, particuliérement des boyaux du bœuf. Ces *ratis* fondus font une partie des ſuifs qu'ils vendent aux chandeliers & aux corroyeurs.

RATISSER, c'eſt racler quelque choſe, pour en ôter l'ordure & le ſuperflu; ou pour la réduire à une certaine épaiſſeur. On *ratiſſe* le parchemin. Voyez *Parchemin*. . . . *Ratiſſer une lettre*, en terme de fondeur de caractéres d'imprimerie, c'eſt en unir, avec un canif, les deux faces latérales, avant de la frotter ſur le grés. Cette façon ſe donne à chaque lettre en particulier. . . . Les jardiniers nomment *ratiſſoire* l'inſtrument avec lequel ils *ratiſſent* les allées de leur jardin. Ils en ont de deux ſortes, l'une plate, qui ſe pouſſe en avant, l'autre qui forme un angle, qu'on tire devant ſoi. Toutes deux ſont de fer plat, un peu tranchant, avec un long manche de bois.

RATON, eſpéce de pâtiſſerie, que l'on fait avec un litron de farine fine; un quarteron de beurre frais, demi-once de ſel, demi-ſetier d'eau froide.

RATURE, trait de plume, qu'on paſſe ſur quelque écrit, pour

l'é facer. Il faut, autant qu'on peut, se dispencer de faire des ratures sur les livres...... *Rature de parchemin*; c'est la superficie que les parcheminiers enlevent de dessus les peaux de parchemin en croute, en les raclant à sec, pour en diminuer l'épaisseur. On fait de la colle avec cette *rature*, qui sert a nombre d'ouvriers, sur-tout aux manufacturiers d'étoffes de laine, qui s'en servent pour empeser les chaînes de leurs étoffes..... Les *ratures d'étain* sont de petites bandes d'étein très-minces, d'environ deux lignes, que les teinturiers font dissoudre dans l'eau forte, pour l'employer dans certaines teintures.

RAVALER, *en terme de jardinage*, se dit des arbres, & signifie les rendre plus courts & plus bas qu'ils n'étoient, en les taillant. L'habileté, la prudence & le bon goût d'un jardinier doivent décider de cette opération........ *Ravaler*, en terme de doreur sur métal, c'est étendre les feuilles d'or ou d'argent avec le brunissoir de fer, sur le piéce qu'on dore ou qu'on argente, avant que de la mettre au feu..... *ravaler un cuir*, c'est le ratisser, pour le rendre plus épais.

RAVE. *Chomel* distingue trois sortes de *raves*. La premiére retient le nom de *rave*, en latin *rapa*, ou *rapum*: c'est celle dont nous avons à parler ici. La seconde est le *grand raifort*; & la troisiéme, le *petit raifort*. Voyez *Raifort*. L'auteur de *l'École du potager* donne deux espéces de *raves* bien distinctes, sans parler de plusieurs autres, qui sont dégénérées.

La premiére, qui est la plus petite, qu'il nomme la *hâtive*, ou la *rave à quatre feuilles*, est menue, d'un beau rouge, fort tendre, fort douce, peu fournie en feuilles. Elle est la plus estimée, parce qu'elle paroît la premiére, & qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison; mais elle est la moins profitable. La seconde s'appelle la *commune*. Elle est rouge, comme la précèdente, mais plus grosse du double, & moins tendre. Avant que de faire sa racine elle jette beaucoup de feuilles. Elle réussit parfaitement en pleine terre, au printems & en automne; mais à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées. Il y a des terreins où on ne peut pas l'élever au printems. La troisiéme, nommée la *grosse*, est en partie blanche, & en partie rouge, de la grosseur du pouce. Son goût est plus piquant que ceux des deux premieres. Elle n'a ni la délicatesse, ni la douceur des deux autres. Elle vient dans les mois de chaleur: c'est un avantage que la premiére & la seconde espéce n'ont pas. Elles se ressemblent toutes les trois par le feuillage, la tige, la fleur & la graine. Elles n'en différent que par la forme du navet, le goût & la couleur; & elles ont chacune leur saison propre. La premiere se mange en Février & Mars, la seconde, au printems & en automne; & la troisiéme, pendant tout l'été. Les *raves* viennent de graine. On les semme sur couche. On les mange avec le sel. Elles sont d'un goût agréable, réveillent l'appetit; mais elles sont indigestes & donnent des rapports. On les emploies, en médecine, quand elles sont cuites, aux mêmes usages que les navets, c'est-à-dire, dans les maladies des reins & de la vessie, causées par des glaires & du gravier. On appelle *raviere* un champ ou une terre couverte de *raves*.

RAVESTANS; espéces de panier, dont on se sert, dans les verreries, pour mettre en dépôt les plats de verre, au sortir du four à cuire, jusqu'à ce qu'on les empaille.

dans des paniers, pour les transporter à Paris & ailleurs.

RAVIVER, *en jardinage*, On dit *raviver* un arbre, c'eſt lui donner de la force, lorſqu'il eſt foible & qu'il pouſſe languiſſamment.

RAVOIR, *en terme de pêche de mer*, c'eſt une eſpêce de parc, partie de claies, parties de filets, quon tend ſur la gréve, pour y prendre du poiſſon au monter & à la deſcente des marées. Les mailles de *ravoir* ſont réglées par l'ordonnance de la marine.

RAYER *Les voies d'une bête*, en terme de venerie, c'eſt faire une raie derriere le talon de la bête. Cela ne ſe doit faire qu'aux bêtes qu'on a deſſein de détourner; c'eſt ce qui la fait connoître à ceux qui ſont aux bois.

RAYON *en jardinage* : eſt une eſpéce de petite rigole, qu'on tire au cordeau, ſur des planches, pour y ſemer des graines. Ils doivent être environ d'un demi-pouce de profondeur. On fait des *rayons* pour ſemer certaines graines qui ne ſe ſement point en plein champ, pour plus grande propreté, comme les épinars le cerfeuil, le perſil & quelques autres....... *Rayon*, en agriculture, eſt le fond des ſillons que fait la charrue, en labourant en droite ligne, & qui ſe retire en pente, pour faire écouler l'eau de pluie, qui tombe.... *Rayon* ſe dit auſſi des bâtons d'une rouë, qui s'écartent du moyeu, en forme de *rayons*...... *Rayon* eſt auſſi le miel enfermé dans les petits tuyaux des ruches.

RAYURE, changement de couleur, qu'on fait par raies à une étoffe. On dit *rayure d'un drap*, *d'un taffetas*, *d'un ſatin*, *d'une moire*, &c..... *Rayure* eſt auſſi un défaut qui ſe trouve dans les étoffes pleines & toutes d'une couleur, lorſque différentes raies y paroiſſent plus brunes & plus claires que les autres.

RAZ, meſure de contine[illegible] pour les grains & les légum[illegible], qui eſt en uſage dans le pay[illegible] de Breſſe : c'eſt proprement le bi[illegible].

RAZE, autre meſure de gra[illegible]s, dont on ſe ſert en pluſieurs end[illegible]ts de la Bretagne, particuliereme[illegible] à Quimper-Corentin, à Pont-l'A[illegible], à Concardeau. C'eſt une eſpé[illegible] de grand boiſſeau.

REALE; ou REAL, au pluriel *Réaux*, monnoie d'E[illegible]pagn[illegible] en argent, qui vaut la h[illegible]tiéme partie de la piaſtre courant[illegible].

REALGAR, ou *Orpiment rouge*. C'eſt un ſuc arſénical. Il y en a de deux ſortes, le naturel & l'art[illegible]ciel. Cette drogue eſt de quelque uſage dans les topiques. On l'apporte de la Chine.

REBAUDIR, *terme de chaſſe*. Lorſque les chiens ont la que[illegible]e droite, le balai haut, & qu'ils ſentent quelque choſe d'extraordinaire, on dit, *les chiens rebaudiſſent*

REBORDER *une planche*; c'eſt, *en jardinage*, retirer avec le rateau un peu de la terre de la planche, tout autour de ſa longueur & de ſa largeur, pour retenir, dans le milieu, l'eau des arroſemens & de la pluie, & empêcher, par ce moyen, que cette eau ne devienne inutile, en s'échapant dans les ſentiers.

REBROUSSE, ou REBROUSSOIR, c'eſt, *en terme de tondeur de laine*, une eſpéce de peigne de fer. Il y en a de deux ſortes, l'un à dents, & l'autre ſans dents. Les ouvriers s'en ſervent à relever les poil ſur la ſuperficie de l'étoffe, afin de la pouvoir tondre plus facilement. Les *rebrouſſes à dents* ſont dangereuſes, parce qu'elles peuvent altérer le fond des étoffes.

REBUT, *Marchandiſe de rebut* eſt celle qui ſe trouve paſſée, ſoit

par le changement de couleur, de mode, ou enfin parce qu'elle eſt devenue défectueuſe.

REBUTER : ce terme a deux ſignifications, dans le commerce. 1°. *rebuter* une marchandiſe, c'eſt refuſer de l'acheter, parce qu'on y trouve des défauts eſſentiels. 2° *Rebuter* les acheteurs, c'eſt les ſurfaire, ou les recevoir d'une maniere bruſque ou impolie. Il eſt inutile d'obſerver combien cette conduite fait tort à un marchand.

RECASSER ; *en agriculture*, c'eſt donner le premier labour à une terre, après qu'elle a porté du bled. Le tems le plus ordinaire de *recaſſer* les terres, pour y ſemer de menus grains, eſt le mois de Novembre. On *recaſſe* les terres, en bien des endroits, pour y ſemer de groſſes raves. . . . . . *Recaſſis* eſt une terre labourée ſur le chaume, après que le bled eſt moiſſonné. Les *recaſſis* ſervent pour ſemer les menus grains.

RECELER ; *en terme de vénerie*, c'eſt quand une bête demeure deux ou trois jours dans ſon fort ou ſon enceinte, ſans en ſortir.

RECENSEMENT ſe dit, *dans les bureaux des traites & des douanes*, des marchandiſes dont on fait une nouvelle vérification, un nouvel examen, pour connoître ſi leur poids & leur qualité ſont conformes à ce qui eſt porté par l'acquit de payement, & ſi les droits en ont été bien tirés par les commis qui en ont fait les expéditions.

RECEPISSÉ, *en terme de negoce*, eſt équivalent à quittance. Voyez *ce mot*.

RECEVABLE. *Une marchandiſe recevable* eſt celle qui eſt dans ſa qualité, & qu'un commettant ne peut refuſer.

RECHANGE, prix d'un nouveau change dû pour les lettres de change qui reviennent à protêt, lequel eſt rembourſable aux porteurs des lettres par les tireurs & les endoſſeurs. Voyez le *Manuel des Négocians*, ou le *Parfait Négociant*.

RECHANGE, *en terme de commerce de mer*; ce ſont tous les agrés ou apparaux, qu'on a coutume d'avoir doubles, ſur les batimens, pour s'en ſervir en cas de beſoin. Au Levant, on ſe ſert du terme de *reſpect*, ou de *répit*.

RECHAUFFEMENT, *terme de jardinage*; qui ſe dit du fumier neuf & tout chaud, dont on *réchauffe* les couches refroidies, ou dont on échauffe les planches, pour faire pouſſer les plantes qui y ſont. C'eſt par le *réchauffement* du fumier qu'un jardinier fait venir les aſperges en hiver. Le mot de *réchaud* eſt aujourd'hui plus en uſage que celui de *réchauffement*. Ce *réchaud* eſt une épaiſſeur de fumier d'un ou deux pieds qu'on met autour des couches, pour les *réchauffer*, quand leur chaleur eſt éteinte. S'il n'y a qu'une couche, on fait ce *réchaud* tout autour, de la hauteur de deux pieds. S'il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaiſſeur que du côté iſolé. Quand ces *réchauds* ſont faits, on jette quelques voies d'eau par-deſſus : cela diſpoſe les fumiers à agir plutôt, & les empêche de brûler. On tient ces *réchauds* plus élevés que les couches, en les faiſant, parce qu'ils baiſſent bientôt ; & on les recharge, pour qu'ils ſoient toujours au moins de la hauteur des couches.

RECHAUSSER *une vigne & des arbres* ; c'eſt, *en terme d'agriculture & de jardinage*, mettre de la terre dans un cerne qu'on a fait autour de leurs pieds. On *rechauſſe* la vigne, afin de lui donner de nouveaux ſels, pour la faire jetter en bois & en fruit ; ce qui ſe fait ordinairement vers la fin de l'hiver, lorſque la terre eſt maniable.

On *rechauffe* auffi les arbres dans ce tems, pour la même raifon.

RECHIGNÉ : c'eft un terme dont on fe fert, pour parler d'un arbre qui languit, qui pouffe peu, qui ne fait que de petits jets foibles & accompagnés de petites feuilles de couleur jaunâtre. Ainfi l'on dit d'une plante potagere qu'elle *rechigne*, quand elle ne pouffe pas vigoureufement.

RECLAME, *en terme d'oifelerie*, s'entend des pipeaux, fiflets & autres inventions avec lefquels on *réclame*, on fait revenir ou amaffer les oifeaux, par un fon qui les trompe ..... *Réclame* fe dit auffi des oifeaux de proie, lorfqu'on les reprend avec les tiroirs & la voie, ainfi qu'on le pratique à l'égard des autours & des éperviers.

RECLAME, *en terme d'imprimerie*, eft le premier mot d'un cahier d'un livre, que l'on met au bas de la derniere page du cahier précédent, pour faire connoître la fuite de tous les cahiers, & par-là en faciliter le pliage & la reliure.

RECOLLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, c'eft le procès-verbal de vifite que font les officiers fix femaines après le tems des bois abbattus, pour conftater fi la coupe a été faite conformément à l'adjudication.

RECOLTE, *moiffon*, dépouille des fruits de la terre; fe dit particuliérement des bleds & des grains; mais on étend fa fignification aux foins, aux vins & aux autres fruits de la terre. Chaque *récolte* a fon tems marqué. La *récolte* des fruits commence par celles des fruits rouges, qui font les fraifes, les cerifes; enfuite celle des abricots, des prunes, quelques poires hâtives, les pêches, & enfuite les poires & les pommes de toutes fortes. La *récolte* des foins fe fait après la S. Jean, celle des bleds vient après, puis la *récolte* du vin. Il y a encore d'autres *récoltes*, qui fe font, tant de légumes, que d'autres herbes ou herbages que produit la terre, & qui ont chacun leur faifon prefcrite.

RECOMMANDRESSES : ce font, à Paris, des femmes prépofées par le lieutenant de police, pour tenir des bureaux dans lefquels on va chercher des nourrices pour les enfans. Les *recommandreffes* doivent être veuves, ou mariées, ou filles, âgées au moins de quarante ans. Elles font au nombre de quatre, & la nomination en appartient au lieutenant général de police, devant qui elles prêtent ferment. Chaque *recommandreffe* doit tenir un regiftre paraphé par le lieutenant général de police, dans lequel doivent être infcrits, article par article, le nom, l'âge, le pays & la paroiffe où demeure la nourrice, la profeffion de fon mari, l'âge de l'enfant dont elle eft accouchée, & s'il eft vivant ou mort.

RECORS : on nomme ainfi, *en jurifprudence*, les perfonnes qui accompagnent les huiffiers ou fergens, pour fervir de témoins, ou pour prêter main-forte dans l'exercice de leur profeffion.

RECOUPE, *chez les meûniers*, eft la farine tirée du fon remis au moulin; & *Recoupette*, eft une autre farine tirée du fon des *recoupes*... Les tailleurs de pierre appellent *recoupe* de menus morceaux qui tombent des pierres, quand ils les taillent. Ces recoupes fervent à mettre dans les allées des jardins, afin que l'herbe n'y vienne pas fi aifément : c'eft de-là qu'on dit, *battre les allées en recoupes*.

RECOURS, *Garantie*; action par laquelle on eft en droit de fe faire payer par un tiers d'une fomme qu'on eft en danger de perdre

par l'infolvabilité du véritable débiteur...... *Recours*, en terme de commerce de mer, fe dit d'un vaiffeau repris fur les ennemis. Les ordonnances de la marine réglent le tems qu'un vaiffean doit refter entre les mains des ennemis, pour être déclaré fimplement *recours*, ou cenfé une nouvelle prife.

RECOURS, *en terme de vigneron*, fignifie une branche de vigne taillée ou raccourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On l'appelle autrement *courfon*. On laiffe toujours les *recours* au pied des feps, pour les renouveller, en cas que les anciens jets viennent à manquer. Ces *recours* produifent ordinairement de belles branches.

RECOUVRIR, *en terme de jardinage*, fe dit des plaies des arbres foit dans le corps, pour y avoir été écorchés, foit à l'extrémité des branches taillées, quand la féve vient à s'étendre par-deffus, enforte qu'il ne paroiffe plus de bois de cet arbre, ou de cette branche. Ainfi on dit : Les arbres de cette pépiniere font bien *recouverts*, c'eft-à-dire, que l'argot du fauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'eft fi bien *recouverte* d'écorce, que la greffe & le fauvageon ne paroiffent pas féparés & differens l'un de l'autre.

RECROQUEVILLER, fe dit des feuilles des plantes & des arbres qui fe ramaffent, au lieu de s'etendre, & qui deviennent jaunâtre & galeufes.

REDHIBITION; pouvoir que l'acheteur a de faire reprendre au vendeur une marchandife défectueufe. cette action n'a lieu, ordinairement, que pour les effets mobiliers ; & encore faut-il qne l'acheteur puiffe, en quelque façon, prouver que le vendeur a agi de mauvaife foi, dans la vente qu'il lui a faite, foit en lui cachant les défauts de la marchandife foit en fubftituant une autre qualité à celle qu'il avoit cru acheter.

REDON, ou RODON, plante qui fe feme toutes les années, dans plufieurs lieux de France, fur-tout dans la haute Gafcogne. Les tanneurs s'en fervent quelquefois à la place du tan, pour paffer les peaux de moutons, de béliers, &c. en bafane ou en mefquis. Les Ruffiens qui ont cette herbe en abondance, l'emploient dans la préparation de leurs peaux de vaches.

REDONNÉ *aux chiens*, en terme de vénérie, c'eft lorfqu'on a requêté au cerf, qu'on le relance, & qu'on le redonne aux chiens, alors on dit *relancé* & *redonné*..... *Redonner*, fe dit auffi des oifeaux qui fe remettent de nouveau à la pourfuite du gibier qui fe reguinde en l'air.

REDRE, grand filet propre pour la pêche du hareng.

REDUCTION, *en terme d'arithmétique*, fe dit de l'opération que l'on fait pour connoître le rapport qu'ont enfemble les monnoies, mefures, poids, &c.

REER; *en terme de vénerie*, c'eft le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, quand ils font en rut.

REEXPORTATION; c'eft l'action d'*importer*, & enfuite *exporter*. Une nation commerçante profcrit fouvent l'ufage des denrées ou ouvrages fabriqués chez l'étranger ; mais elle en permet l'importation par entrepôt, pour enfuite les *réexporter* dans d'autres pays, & par conféquent gagne le bénéfice du *fret* & celui des *reventes*.

REFACTION; c'eft la diminution du prix qu'un acheteur eft en droit d'exiger d'un vendeur, lorfque les marchandifes ne fe trouvent pas de la qualité, où les piéces

de la longueur ou largeur fur lefquelles on en a réglé le prix; quoique dans ces trois cas la vente doit être nulle, néanmoins fouvent elle a lieu, au moyen de cette diminution de prix.

REFAIRE LE CUIR; *en terme de tanneur*, c'eft le mettre une feconde fois au tan.

REFAIT. *Cheval refait*; c'eft, dans le commerce des chevaux, un cheval ruiné, ou qui a quelques défauts, qui a paffé par la main du maquignon qui l'a mis en état d'en affronter quelqu'un.

REFERÉ, *en jurifprudence*, eft le rapport que fait un officier fubalterne, au magiftrat, des difficultés & des obftacles qu'il rencontre, foit dans l'exécution des jugemens qu'il eft chargé de procurer aux parties, foit dans les autres fonctions de fon miniftere.

REFERENDAIRE. Sous la premiere race de nos rois, le grand *référendaire* étoit un officier de l'état qui avoit la garde du fceau royal, & qui faifoit rapport au roi des requêtes & des placets qui lui étoient préfentés. Aujourd'hui un *référendaire* eft un officier des petites chancelleries qui fait rapport à celui qui tient le fceau des lettres qui font à *fceller*.

REFIN, *en terme de manufacture de lainage*, fe dit d'une forte de laine très-fine : en ce fens on dit, *refin* de Ségovie, pour dire laine premiere de Ségovie.

REFLEURET; c'eft la meilleure efpèce de laine d'Efpagne, qui va après celle qu'on nomme *prime*. Le *refleuret* de Rouffillon eft, au contraire, la premiere qualité de celle que l'on tire de ce pays.

REFUITE; *en terme de vénerie*, ce font les lieux où vont les bêtes lorfqu'on les chaffe.

REFUS : un cerf de *refus* eft un cerf de trois ans.

REGAIN, *en terme d'agriculture*, eft la feconde herbe qui revient dans la plûpart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés. Il y en a même dont le fonds eft fi bon, & la fituation fi avantageufe pour les arrofemens, qu'on y fauche l'herbe jufqu'à trois fois par an. Les *regains* font bons & abondans, quand l'été eft pluvieux; & ce n'eft que par le fecours des pluies, que l'on peut efpérer une deuxieme recolte dans les prairies féches; car pour les humides, fur-tout pour celles où le voifinage de quelque ruiffeau, ou autre piéce d'eau donne tous les arrofemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés, auffi-tôt que le premier foin en eft enlevé, & continuer les arrofemens de huitaine en huitaine, & plus fouvent, fuivant que le pré eft alteré. L'abondance du *regain*, ainfi que celle du premier *foin*, dépend beaucoup des foins qu'on fe donne pour fertilifer les prés. On doit fur-tout empêcher les beftiaux d'y entrer, tant qu'il y a de l'herbe à efpérer. On fauche ordinairement les *regains* à la mi-Septembre, & ce fecond fauchage eft d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve auffi celle qui peut être échappée à la faux, lors de la premiere fauchaifon. Au refte les façons des *regains* font les mêmes que celles du premier foin. Auffi-tôt que le *regain*, ou autre derniere herbe d'un pré eft recueillie, on a coutume d'y mener paître les beftiaux pendant l'automne & l'hiver, jufqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer; mais les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne permettent pas qu'on laiffe leurs beftiaux, dans les prés à foins, plus de huit ou quinze jours après qu'ils font dépouillés, afin que ces animaux n'aient que le tems de

eſt l'effet que nous tirons nous-mêmes ſur quelqu'un de nos correſpondans, à l'ordre de quelqu'autre. Ceux qui couchent ſur les livres ne doivent pas confondre ces deux mots, il faut qu'ils aient ſoin de les diſtinguer. Dans une *remiſe* que l'on fait, on n'eſt qu'endoſſeur, & dans une *traite*, on eſt tireur, & quelquefois endoſſeur; ce qui arrive, quand on a tiré la lettre de change à ſon ordre.

REMISE, eſt auſſi la diminution au rabais qu'un créancier fait à ſon débiteur d'une partie de ce qu'il lui doit. Quand le debiteur eſt inſolvable, il peut demander une *remiſe* à ſes créanciers. La *remiſe* faite par la pluralité des créanciers, a lieu malgré les autres, pourvu que les biens des débiteurs ſoient prouvés inſuffiſants, que l'état en ſoit attaché au contrat de *remiſe* avant d'en obtenir l'homologation, & que les créances de ceux qui accordent la *remiſe*, faſſent les trois quarts des dettes. Voyez *l'art. VII des faillites*, *ordonn. de* 1673. Par l'article III. de la même ordonnance, le débiteur eſt tenu de repréſenter ſes regiſtres pour obtenir la *remiſe;* & les créanciers doivent auſſi affirmer leur créance véritable. Pendant qu'on pourſuit l'homologation, les créanciers qui refuſent d'acceder à la *remiſe*, ne peuvent contraindre qu'aux termes de ladite *remiſe*. Si l'on attaque le contrat comme frauduleux, la conteſtation pouvant devenir longue, le juge fixe un terme au débiteur pour obtenir l'homologation du contrat de *remiſe*, paſſé lequel tems, les refuſans peuvent agir pour le tout. Les créanciers qui n'ont pas de titres exécutoires, peuvent obtenir ſentence afin d'en avoir un, & les créanciers hipothécaires, ou privilégiés, ne ſont pas ſujets au contrat de *remiſe*, quoiqu'homologué.

REMISE, *en terme de chaſſe;* ſe dit du lieu où s'arrête le gibier; après qu'il eſt une fois levé: on attend la perdrix à la *remiſe* après ſon premier vol.

REMOLADE, remede qu'on applique aux chevaux qui ont des foulures, enflures, ou autres maladies, qui eſt faite avec de la lie de vin, du miel, de la térébenthine, de la graiſſe, & autres drogues dont on fait une eſpéce d'onguent.

REMONTER, *en terme de fauconnerie*, c'eſt voler de bas en haut. On dit auſſi *remonter* l'oiſeau, lorſqu'on le jette, ou qu'on le lâche du plus haut d'un côteau..... On ſe ſert encore de ce terme, lorſque l'oiſeau eſt trop maigre & trop bas, & qu'on le remplit ou qu'on l'engraiſſe; alors on dit, *il faut remonter le faucon*..... *Remonter*, en terme de vénerie, c'eſt donner connoiſſance des voies de la bête qui eſt paſſée.

REMPLAGE, ou REMPLISSAGE, c'eſt ce qu'il faut de liqueur pour remplir un tonneau où il y a quelque déchet, ſoit par la fermentation & la couclure, ſoit par quelqu'autre accident. Il y a, à Paris, des courtiers de vin ſur les ports pour juger ſi les vins n'ont pas été chargés d'eau, ou autres mauvais *remplages*. Les marchands qui font arriver leur vin par les voitures d'eau, donnent aux voituriers quelques piéces de vin pour le *remplage*, plus ou moins, à raiſon du nombre qui compoſe la voiture. L'ordonnance des aides défend aux braſſeurs de travailler aux *remplages* ou *rempliſſages* de leurs tonneaux ou futailles, à chaque nouveau braſſin de bierre qu'ils n'aient dûement averti & appellé les commis.

REMPLAGE, *en terme de commerce de bois;* c'eſt ce qu'on donne quelquefois aux marchands pour les

dédommager des vuides qui se sont trouvés dans leur coupe. L'ordonnance des eaux & forêts défend de donner aucun bois en forme de *remplage*.

REMPOISSONNEMENT, *terme des eaux & forêts*. Les adjudicateurs des étangs & autres eaux dormantes, sont obligés après la pêche finie, d'y mettre des poissons d'un échantillon convenu pour les repeupler. L'ordonnance de 1669 régle le carpeau à six pouces, la tanche à cinq, & la perche à quatre. Pour le brocheton, il n'y a rien de limité.

REMUAGE; action de changer une chose de sa place. On appelle *billet de remuage*, une espéce de permission qu'on est tenu de prendre au bureau des aides pour transporter du vin d'une cave à une autre.

RENARD, animal qui se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes, ou tempérées. On rapporte que dans les pays septentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voyons en France. On prétend aussi qu'il n'y a pas d'animal auquel la nature ait donné plus de chaleur qu'au *renard*; d'où vient, disent quelques naturalistes, qu'on se sert de leurs peaux pour rechauffer. Le *renard* ne vit que par finesse, & c'est par une infinité d'embuches qu'il parvient à saisir sa proie. Il y a différentes manieres de chasser les *renards*. On se sert de chiens courans, plûtôt plus petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aisément le bois, où les méne ordinairement le *renard*, lorsqu'ils le poursuivent. On prend aussi deux laises de grands lévriers, hardis à se jetter sur lui & à le mordre; & on s'en sert, quand on a détourné des *renards* dans un buisson de médiocre grosseur. On peut chasser le *renard* pendant toute l'année, sans craindre d'en perdre la race; car il n'est gueres d'animaux qui multiplient davantage que ceux-là. C'est ordinairement dans les bois qu'il faut aller les chercher; c'est-là qu'ils font leur nuit & leur mangeure. On les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs & dans les bleds. Le *renard* se terre aussi-bien que le *lapin*; & pour l'empêcher, lorsqu'on veut le chasser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnu dans les buissons. Le pied du *renard* ressemble fort à celui d'un chien de chasse: on le distingue seulement parce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir. Il s'appuie fort légerement du talon, quand il marche. Voyez sur la chasse du *renard*, les *Amusemens de la chasse & de la pêche*. Cet animal ne fournit pour le commerce, que sa peau; elle est employée par les pelletiers, à faire différentes fourrures. Il y a peu de pays qui ne nourrissent des *renards*, mais la peau de tous n'est pas également estimée. Celles de l'Arménie, de la petite Tartarie, & de la Natolie, tiennent le premier rang; & on en voit peu en Europe; elles se consomment presque toutes en Asie. Celles de Moscovie de Suéde & de Danemarck, tiennent le second. Ce sont les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois, qui en font le plus grand commerce: viennent ensuite celles de France, de Suisse & d'Espagne, qui sont regardées comme les plus communes. Toutes ces différentes peaux sont employées à faire toutes sortes de fourrures; l'usage en est même très-commun. Quant aux queues, on en fait des espèces de petits balais qui servent à ôter la poussiere de dessus les glaces & les tableaux.

RENGRAINEMENT, se dit

de *regliſſe* doit être noir, doux, récent, pur par-deſſus, facile à caſſer, un peu amer, d'un goût agréable, & ſe fondre aiſément dans la bouche; il faut rejetter celui qui eſt rougeâtre, gravelleux, molaſſe, & d'un goût brûlé.

REGRATIER, petit marchand qui fait le commerce en détail de certaines denrées, telles que le ſel, les grains, les légumes, le charbon, &c.

REGREFFER; c'eſt greffer & enter de nouveau. Quand les greffes n'ont pas bien pris une année, on peut *regreffer* l'année ſuivante.

REGUINDER, *en terme de fauconnerie*, ſe dit de l'oiſeau qui fait une nouvelle pointe au deſſus des nuées, c'eſt-à-dire, qui s'éleve en l'air par un nouvel effort.

REGULE, partie pure du métal qui ſe précipite au fond du creuſet lors de la fonte de la mine. Le *régule* d'antimoine & le *régule* martial ſont les plus connus & les plus uſités chez les apothicaires & les droguiſtes. Le premier doit être blanc, en belles écailles, & ſemblable à l'étain de la glace. Le ſecond ne différe du premier; que par les parties de fer qu'on y incorpore.

REHABILITATION. Dans le commerce c'eſt un acte par lequel un failli eſt remis dans le même état qu'il étoit avant ſa faillite. Il n'appartient qu'au Souverain de *réhabiliter* une perſonne, & il faut de toute néceſſité obtenir ces lettres-patentes pour que l'entiére *réhabilitation* ait lieu.

REJETTER; *en jardinage*, c'eſt un arbre qui pouſſe un nouveau jet. Quand on a enté un arbre, il en rejette mieux. Il faut garder les bois, de peur des beſtiaux, tandis qu'ils *rejettent*, quand ils ſont nouvellement coupés.

REINE, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe amarante, pourpre, blanc d'entrée, tirant ſur la robinette.... *Reine-claude*, c'eſt une eſpéce de prune excellente, & qui vient au mois d'Août. Voyez *Prunier*..... *Reinette*, eſpéce de pomme fort excellente qui ſe garde tout l'hiver, ainſi appellée, parce quelle eſt la *reine* des pommes. Il y a la *reinette* blanche & la *reinette* griſe; celle-ci paſſe pour être la meilleure.

REINS, ou RAINS, *en terme d'exploitation de bois*, déſigne les bords ou les limites d'une forêt.

REINTÉ; *un chien reinté*, en terme de chaſſe, c'eſt celui qui à les reins élévés en arc & larges, ce qui dénote ſa force.

RELAIS, *pour la chaſſe du cerf*, ou *autre bête*; ce ſont des cheveaux pour les chaſſeurs qu'on tient de diſtance en diſtance, afin qu'ils en changent; & *tenir les relais*, c'eſt quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que l'on court pour la donner quand elle paſſera. Pour bien entendre la maniére de prendre les *relais*, deux points eſſentiels ſont à conſidérer, l'hiver & le printems; l'hiver, parce que les cerfs ont la tête dure, & ſuivent, à cauſe de cela, les grands forts; & le printems, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en ſang; ce qui les oblige de gagner les taillis où ils ne ſont pas ſujets à ſe heurter. Les premiers *relais* s'appellent la *vieille meute*; le dernier ſe nomme le *ſix chiens*, quoiqu'il y en ait quelquefois plus. Il y a un autre *relais* qu'on appelle *ſeconde vieille meute*. *Relais volant*, c'eſt un *relais* qui n'eſt point fixé dans un lieu, qui coupe & ſuit la meute pour lui prêter ſon ſecours quand elle en a beſoin, ce qui ſe fait, quand on n'eſt pas ſûr de la refuite des cerfs. on ne s'en ſert, chez les Rois, que dans le mois de Mai ou de Juin,

où le *dernier relais*, comme on l'a dit, s'appelle de *ſix chiens.*

RELAISSÉ, *en terme de chaſſe*; c'eſt un liévre qui eſt chaſſé par les chiens courans, & qui ſe met ſur le ventre.

RELANCER *une bête*, en terme de vénerie, ſignifie qu'elle eſt déja *lancée*; ce qui ſe fait l'orſqu'on la chaſſe, & particuliérement quand elle eſt ſur ſes fins.

RELEVÉ *d'une bête*, auſſi en terme de venerie; c'eſt quand elle ſe leve, & ſort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller ſe repaître.

RELEVER. Les chaſſeurs diſent *relever un defaut*, pour dire *retrouver la voie* qu'on avoit perdue.

RELIER; *en terme de tonnelier*, c'eſt mettre de nouveaux cercles à une futaille. Les marchands de vins & épiciers doivent avoir ſoin de faire relier & rebattre les futailles d'huiles & de vin, ſur-tout dans les tems chauds.

RELIER; *en terme de libraire*, c'eſt joindre ou coudre enſemble les feuilles ou cahiers d'un livre, & lui mettre enſuite une couverture de quelque peau plus ou moins précieuſe.

RELIGIEUSE, *fil à la réligieuſe*; c'eſt un fil demi-blanc, qui ſe fabrique à Lille en Flandres.... *Voile de religieuſe*, eſt une étamine très-claire, dont on fait des voiles de *réligieuſes*; des doublures d'habits d'hommes pour l'été, & des manteaux pour les gens d'egliſe.

RELIQUAT *de compte*; c'eſt ce qui reſte dû après l'arrêté d'un compte; & *reliquataire* eſt celui qui doit après un *reliquat de compte*; ainſi une perſonne qui ne paye qu'un acompte ſur ce qu'elle doit, eſt reliquatire du reſte de la ſomme.

REMARQUE, *en terme de chaſſeur*, eſt le mot que crie celui qui mene les chiens, quand les perdrix partent; & *remarqueurs*, ſont ceux qu'on mene à la chaſſe pour *remarquer* les perdrix.

REMBOURSER, c'eſt payer à quelqu'un une ſomme qu'il avoit avancée pour nous. Les lettres de change qui reviennent à protêt, doivent être *rembourſées* avec les frais à la premiére préſentation.

REMBUCHEMENT: *en terme de venerie*, c'eſt l'orſqu'une bête eſt entrée dans le fort qu'on briſe ſur le voies haut & bas de pluſieurs briſées. On dit d'un liévre, qu'il eſt *rembuché* ou entré dans le bois, ce qui le rendra difficile à rélancer.

REMETTRE; ce terme eſt très uſité dans le commerce, & ſe prend en différens ſens.... *Remettre* une ſomme d'argent, une lettre, &c. à quelqu'un, c'eſt la lui envoyer ou la lui donner en main propre... *Remettre des lettres de change*, ne s'entend proprement que de celles qu'on envoye à des correſpondans, ſoit pour en faire le retour, ſoit bour s'acquitter de ce qu'on leur doit, ſoit enfin pour leur propre compte. Lorſqu'on céde quelques effets à quelque particulier de la même ville, on ſe ſert du terme négocier.... *Remettre* ſignifie encore accorder à ſon debiteur une partie de ce qu'il doit, c'eſt ce qu'on eſt obligè de faire dans preſque toutes les faillites..... *Remettre* ſignifie auſſi *différer*; ainſi *remettre* le payement d'une dette, c'eſt demander ou accorder du délai au de-là de l'échéance....... *Remettre*, ſe prend enfin pour *confier*; & on dit, J'ai remis mes intérêts entre les mains d'un arbitre.

REMISE, lettre de change ou autre effet qu'on envoie à ſon correſpondant. La *remiſe* différe de la *traite*, en ce que la premiére eſt un effet qui nous à été cédé par quelqu'autre, au lieu que la *traite*

pâturer ce qui est échappé aux faucheurs, & le foin qui est resté sur le pré. Ils pretendent qu'en ménageant ainsi leur pré, ils en retirent en foin le triple de ce qu'ils retireroient en pâturages, s'ils y laissoient aller les bestiaux pendant l'automne & l'hiver.

REGALE : ce mot, pris dans sa généralité, signifie ce qui appartient au Roi à cause de la Couronne. La *régale* est tellement ancienne, que l'origine en est absolument inconnue. Nos rois sont dans une possession également ancienne & certaine du droit de *régale*, plusieurs papes l'ont reconnu ; & la pragmatique sanction en parle comme d'un droit incontestable. Au nombre des droits *régaliens*, il en est spécialement un que l'on nomme droit de *régale*, & en conséquence duquel Sa Majesté jouit des revenus de tous les archevêchés & Evêchés vacans, à compter de l'instant de la mort des archevêques & évêques, juqu'à ce que les nouveaux pourvus ayent prêté le serment de fidélité qu'ils doivent au roi, & fait enregistrer ce serment en la chambre des comptes.

REGALE, *en terme de fleuriste*, est le nom d'une anémone qui est rouge-mêlé de blanc, principalement en ses grandes feuilles.

REGIE; c'est la direction & administration d'un commerce pour quelque entreprise de finance. On nomme *régisseur* celui qui est chargé de la *régie* d'une affaire.

REGIME. On entend par ce mot proprement *diéte*, & tout ce qui a rapport à la conservation de la vie. Dans le cours ordinaire de la vie, voici, dit *Hippocrate*, le meilleur *régime* que l'on puisse observer. En hiver il faut manger beaucoup & boire peu; la boisson doit être de vin pur, & l'aliment de viandes rôties & du pain. On ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbe dans cette saison. Pendant le printems, on boira un peu davantage, & peu-à-peu du vin plus tempéré : on se nourrira de viandes plus succulentes, & en moindre quantité : on doit faire usage de bouilli, on s'accoutumera peu-à-peu à l'usage des herbes. L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé; toutes les viandes bouillies sont les plus convenables. En automne, on commencera à augmenter sa nourriture : on mangera des viandes plus séches, on boira moins, & du vin moins trempé. Ceux qui sont gras, qui ont les chairs molles, qui sont rouges & vermeils, doivent user la plus grande partie de l'année de viandes fort séches, parce qu'ils sont d'un tempérament fort humide; ceux qui sont maigres, secs & déliés, doivent observer, la plûpart du tems, un *régime* humide, parce qu'ils sont d'un tempérament sec. Les jeunes gens doivent se nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge est sec, & que les corps sont encore nerveux & solides. Les vieillards observeront, la plûpart du tems, un *régime* sec, parce qu'à cet âge les corps sont humides, mous & froids. Sur le *régime* des différens âges de la vie, & des différens états, on peut consulter le *dictionnaire de santé*, *tom. II*, *p.* 406 *& suiv.*

REGISTRE, grand livre de papier blanc, couvert de parchemin ou de carton. Ce mot n'est en usage que dans les jurisdictions, les fermes & les finances; & dans le commerce, tous les *registres* sont nommés *livres*, *journaux*, *brouillards*, &c.

REGISTRE. *Vaisseau de registre.* Navire à qui le roi d'Espagne, ou le conseil des Indes, accorde la permission d'aller négocier dans les

ports de l'Amérique, moyennant une somme très-considérable. Ces vaisseaux sont ainsi nommés de ce que la permission qu'ils obtiennent doit être enregistrée avant qu'ils mettent à la voile.

REGISTRE, *en terme d'Imprimerie*; c'est la rencontre des pages & des lignes imprimées d'un côté d'une feuille de papier avec celle qu'on veut imprimer de l'autre.

REGLE *d'arithmétique*, se dit des opérations de calcul qui se font par le moyen des chiffres, pour trouver des nombres inconnus. Chaque *régle* tire son nom particulier de l'usage auquel elle est destinée. Il y en a quatre principales qui servent comme de base à toute la science du calcul; ce sont l'*addition*, la *soustraction*, la *multiplication* & la *division*. Avec ces quatre premieres *régles*, on parvient à faire toutes les autres, dont les plus usitées dans le commerce, sont la *regle de trois* ou de *proportion* qu'on distingue en *régle de trois directe* en *régle de trois inverse*, & *en regle conjointe*, la *régle d'alliage*, la *régle d'escompte*, la *regle d'intérêt*, la *régle de société* la *régle de fausse position simple* & *double*. Le lecteur pour s'instruire de ces *regles*, peut avoir recours aux ouvrages de MM. *Savari*, *le Gendre*, *Giraudau*, *la Rue*, &c.

REGLEMENT; ce mot s'entend plus particuliérement des Edits, déclarations, ordonnances, lettres-patentes, arrêts du conseil, ordres par écrit des ministres, enregistrés aux siéges royaux, & enfin dés délibérations des communautés des marchands & fabriquans, autorisées par des arrêts ou du conseil, ou du parlement, concerdant la fabrique, nature, qualité, largeur & longueur des étoffes d'or, d'argent, de soie, de galons, ou d'autres matieres. Qu'on consulte ou le *Dictionnaire du commerce*, ou *le Manuel des Négocians*, imprimé à Lyon, en 1762, on y trouvera l'objet de tous ces *réglemens* par rapport au commerce & aux manufactures.

REGLISSE, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds; ses feuilles sont oblongues, d'un verd brun, visqueuses, rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille, d'un goût acerbe tirant sur l'acide. Ses feuilles sont légumineuses, purpurines, suivies de gousses courtes, relevées, applaties, qui renferment trois ou quatre semences, petites, rondes & dures. Ses racines sont longues, rampantes, s'étendant de tout côté dans la terre, de couleur noirâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable. Cette racine est pectorale, propre pour la toux, pour les ulcères des reins & de la vessie. On en recueille dans plusieurs endroits, communément dans les pays chauds, comme en Espagne, dans les bois & les lieux sabloneux. La meilleure est celle qui vient aux environs de Sarragosse. On en trouve aussi en Allemagne, proche de Nuremberg. Nos curieux en cultivent aussi dans leurs jardins. Cette plante fleurit en Juillet, & la graine est mûre en Septembre. Il y a de la *reglisse* fraîche & de la séche; la premiere doit se choisir unie, de la grosseur du pouce, rougeâtre par le dehors, d'un jaune doré au dedans, facile à couper, & d'un goût doux & agréable. La seconde doit avoir, à peu-près les mêmes qualités. On tire un extrait de la *reglisse* en la faisant bouillir longtems dans l'eau, en l'exprimant & en la faisant épaissir au feu: on la met en masse du poids de sept à huit onces, qu'on enveloppe ensuite de feuilles de laurier. Le suc ou jus

de la comparaison qui se fait par des experts, en conséquence d'une ordonnance de justice, de quelques poinçons soupçonnés de faux, avec l'empreinte qui en est conservée sur une table de cuivre ou du plomb, dans la chambre du procureur du roi au châtelet. Si le *rengrainement* se fait juste, c'est-à-dire, si le poinçon remplit aisément & parfaitement tous les creux de l'empreinte, il doit être déclaré bon par les experts; & c'est tout le contraire, s'il ne rengraine pas juste.

RENONCULE, plante dont il y a un grand nombre d'espéces. Les unes sont cultivées dans les jardins, à cause de la beauté de leurs fleurs, qui sont tantôt jaunes, tantôt blanches, tantôt purpurines, tantôt pâles, & tantôt rouges. Les autres naissent sans culture dans les bois, les champs, les prés, les marais, & sur les montagnes. Ses feuilles soutenues par un pédicule assez long, sortent de la racine; elles sont profondément découpées, & ont une belle couleur verte, quelquefois marquetée de blanc. Ses tiges sortent du milieu des feuilles; ses fleurs naissent aux sommités des tiges; elles sont à plusieurs feuilles disposées en roses, de différentes couleurs, suivant les espéces. Les semences sont contenues dans des fruits longs & ronds; qui viennent après la fleur au même lieu. La *renoncule* est, après la tulipe, la plus estimable des fleurs par sa beauté; elle fleurit dans les mois d'Avril & de Mai. Ses fleurs sont portées sur une tige de six ou huit pouces de haut. Les espéces doubles sont garnies de pétales, à-peu-près, comme les roses de Provins. Il y en a même d'aussi grosses. Les espéces simples fleurissent un peu plus haut que les autres, & sont ordinairement tacheté de belles couleurs. Toutes ces fleurs se multiplient de griffes qui naissent autour des racines, & que l'on en sépare. On peut aussi les perpétuer de graines que l'on tire des espéces simples. Cette graine ne mûrit pas bien en Angleterre, & les Anglois la tirent de France. La saison favorable pour semer la graine de cette plante, est la fin d'Août. Le terrein qu'elle aime le mieux sont les feuilles pourries, ou une terre que l'on tire de la surface du sol dans les bois ou dans les bosquets plantés depuis long-tems. Les Anglois se servent de leur tan, ou du fond d'une pile de bois qui est aussi un terrein fort propre pour ces plantes, pourvu qu'il soit bien criblé, & mêlé avec une troisiéme partie de terre naturelle. Nos fleuristes ne font autre chose que de bien préparer la terre avec du terreau vieux, & du sablon qu'ils mêlent ensemble. Ces plantes sont un peu tendres, & demandent de l'abri en hiver, sur-tout lorsqu'elles ont commencé à pousser avant la gelée. Les plantes de graine levent le printems, après qu'on les a semées, & fleurissent la seconde année. Quand elles sont defleuries, & que les tiges & les feuilles sont desséchées, on ôte les racines de terre: & après les avoir fait sécher au soleil, il faut les conserver dans du sable sec, jusqu'à la fin de Septembre, qui est le tems le plus favorable pour les replanter, si le terrein n'est pas trop humide.

Quand on veut planter les *renoncules* en caisses ou en pots, on prend de la terre bien préparée, comme on l'a dit ci-dessus: on met les oignons trois doigts avant en terre, & aprés qu'ils sont plantés; s'il fait sec, on leur donne un peu d'eau. Si on craint la gelée, on les couvre de l'épaisseur de deux doigts de terreau bien léger; & si la gelée étoit forte, on mettroit des

cerceaux en dos d'âne ſur les planches, & des paillaſſons par-deſſus. On les découvre, quand le ſoleil donne deſſus, & on les recouvre, quand le ſoleil eſt retiré ; voilà pour les *renoncules* en planches. Pour celles qui ſont en pot, on les retire dans la ſerre pendant le mauvais tems, ou on enterre les pots juſqu'au bords, & on y fait les mêmes façons qu'à celles qui ſont en planches.

RENONCULÉE ; *en terme de fleuriſte*, c'eſt une anémone, dont la couleur eſt toute de peluche, large, ne portant point de grandes feuilles comme les autres anémones ; elle eſt de couleur de roſe féche, tirant au violet.

RENOUÉE, plante fort vulnéraire & aſtringente. On s'en ſert dans la dyſenterie, dans le flux hémorrhoïdal, dans le crachement de ſang, & dans toutes ſortes d'hémorrhagies. Il y a pluſieurs autres eſpèces de *renouées*. Cette plante eſt ſi commune, que les chemins en ſont couverts.

RENOUVELLER ; ce terme eſt uſité dans le commerce des billets, promeſſes ou obligations, dont on prolonge l'échéance à un autre terme. Il eſt ſur-tout fort uſité parmi les marchands dont le commerce exige de gros fonds.

RENTIERS ; ce terme eſt ſynonyme à *capitaliſte*, c'eſt-à-dire, à celui qui fait valoir ſon argent, en le diſpoſant ſuivant le cours de la place, & qui vit de ſes rentes.

RENTRAIRE ; *en terme de manufacture*, c'eſt rejoindre, raſſembler, & coudre les déchirures & trous qui peuvent ſe faire dans une piéce de drap. Il eſt important aux marchands, à la réception des draps, de les examiner ou mirer attentivement pour découvrir les *rentraitures* ou autres tares qui peuvent ſe trouver dans les piéces pour s'en faire tenir compte par le fabriquant, ainſi qu'il y eſt obligé.

RENTRÉE, *en terme de chaſſe*, ſignifie le tems que le gibier rentre dans le bois le matin ; & *rentrer au fort*, c'eſt une bête qui ſe rembuche.

REPERTOIRE, livre compoſé de vingt-quatre feuillets, rangé par ordre alphabétique, en mettant ſur chaque feuillet une lettre de l'alphabet, & ſur lequel on écrit, dans le même ordre, les noms & le *folio* de tous les comptes qui ſont ouverts ſur les grands livres pour pouvoir le trouver avec plus de facilité.

REPEUPLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, ſe dit de l'obligation où ſont les adjudicataires des bois, de ſemer du gland ou de planter de nouveaux plants dans les lieux où l'exploitation deſdits bois s'eſt faite, conformément à l'ordonnance de 1573.

REPIT ; c'eſt un délai ou ſurſéance que le ſouverain accorde aux débiteurs de bonne foi pour les mettre à couvert des pourſuites de leurs créanciers, & par-là leur donner le tems d'arranger leurs affaires. Les *repits* s'accordent de deux façons, les uns qu'on nomme *lettres de repit*, s'obtiennent à la grande chancellerie ; les autres nommés *repis* par arrêts, s'accordent par arrêts du conſeil, conformément à l'art. 5. du tit. 9. de l'ordonnance du mois de Mars 1673. Ceux qui obtiennent ces *répits* du prince, ne peuvent participer à aucuns honneurs, à moins qu'ils n'obtiennent enſuite des lettres de réhabilitation.

REPONDRE *pour quelqu'un*, c'eſt être la caution, & garantir ſa promeſſe. Il ne faut *repondre* que pour ceux dont on connoît parfaitement la probité & la ſolvabilité ; car les cautions ſont ſolidaires des

les bateaux, pour l'entretien des chemins réservés le long des *rivages*.

RIVERAIN; c'est celui qui habite ou qui a des terres auprès d'une riviere ou d'une forêt. Dans les ordonnances des eaux & forêts, il y a plusieurs articles concernant les *riverains*. On a obligé les *riverains* des forêts du roi à faire des fosses, à leurs dépens, de quatre pieds de large, & de cinq pieds de profondeur pour faire la séparation de leurs bois. Les *riverains des rivieres* sont tenus de laisser dix-huit pieds sur les bords d'une riviere pour en faciliter la navigation.

ROBINE; nom d'une sorte de poire connue en différens lieux, tantôt sous le nom d'*averat*, tantôt sous celui de *muscat d'Aoûi*, & même à la cour, sous le nom de *royale*. On la regarde comme une poire parfaite. Elle est quelquefois de la grosseur, & même de la figure d'une petite bergamote, c'est-à-dire, ronde & plate. Sa queue est longuette, assez droite & un peu enfoncée. L'œil aussi est un peu en-dedans; sa chair est cassante sans être dure; son eau sucrée & parfumée; son coloris blanc, jaunâtre, & sa peau douce; elle ne mollit presque point, qualité importante, & presque unique en fait de poire d'été; son mérite ne se termine pas à être mangée crue; elle est encore admirable en pâtes & en compôtes. L'arbre fait un très-beau & très-grand buisson qui réussit bien partout. Son bois est sujet à devenir chancreux, & d'ordinaire il est difficile à se mettre à fruit. Son fruit mûrit avec le rousselet, & les premieres grosses pêches. *La Quintinie* met la *robine* au second rang des bonnes poires, qui sont celles qui ont la chair cassante avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée.

ROBINETTE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe amarante, rouge, pourpre, & blanche, non d'entrée.

ROCAILLE, assemblage de plusieurs coquillages, avec des pierres inégales & mal polies, qui se trouvent autour des rochers, & qui les imitent. Autrefois que les grottes artificielles étoient d'usage dans les jardins, on les embélissoit de *rocailles*. On peut encore faire quelques cadres de *rocailles* dans un mur pour y mettre une statue, & servir ainsi de perspective. On borde aussi des bassins d'eau de *rocailles*, & ça fait un effet fort agréable... *Rocailles*, sont aussi de petits grains de différentes matieres & de diverses couleurs dont on se sert pour mettre le verd en couleurs,..... *Rocaille* est encore une menue verroterie. Voyez *Rassade*.

ROCAMBOLE, espèce d'ail qu'on appelle ordinairement *échalotte d'Espagne*. Ses qualités sont à-peu-près les mêmes que celles de l'ail; mais elle est d'une nature un peu plus douce. On se sert de la *rocambale* pour mettre dans les ragoûts, cela les releve beaucoup.

ROC-FORT, espèce de fromage qui se fabrique en Languedoc, & qui est très-recherché.

ROCHE, autre espèce de fromage rond & fort épais du poids de deux livres, qui se tire de Rouanne en Forez.

ROCHE-COURBON; nom d'une espèce de prune violette, tirant au rouge, qui vient au mois d'Août. C'est une des meilleures prunes & des plus sucrées.

ROCHET. Chez les marchands de soie, les manufacturiers, ouvriers en étoffe, d'or d'argent & de soie, & chez les teinturiers en soie, laine & fil, ce sont de grosses bobines dont ils se servent pour

dévider dessus les soies. Il y en a à deux têtes & à une, celle-là sert pour les organsins, & celle-ci pour les trames.

ROCOU, drogue dont les teinturiers se servent pour donner la couleur rouge; elle est très-connue en Hollande, où il s'en fait un très-grand commerce sous le nom *d'orléane*. Cette drogue provient des grains d'un arbrisseau qui croît en abondance dans l'Amérique méridionale, sur-tout dans les environs de la riviére des Amazones. On la seme chaque année; à peu-prés, comme les légumes de l'Europe. La graine sur laquelle est le *rocou* approche beaucoup pour sa figure & pour sa grosseur, du pépin de raisin; elle est contenue dans des cosses qu'on a soin de récueillir dès quelles sont séches. Le *racou* s'enléve de dessus sa graine de différentes façons; la plus simple, la moins longue & la moins coûteuse, consiste à prendre les grains au sortir de la gousse, à les frotter entre les mains qu'on a auparavant trempées dans l'huile de *carapat* ou de *palma christi*. Parce frottement, le pédicule incarnat se détache & se réduit en pâte très-fine; on la racle ensuite de dessus les mains avec un couteau pour la faire sécher à demi à l'ombre sur une feuille bien propre après quoi, on en forme des pelottes assez grosses qu'on envéloppe dans des feuilles de basilic, Il faut choisir le *rocou* d'une odeur d'iris, le plus sec & le plus en couleur qu'il se pourra, d'un rouge-ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté, facile à s'étendre, & plus vif en dedans qu'en-dehors. Pour voir s'il n'est point sophistiqué avec de la terre, il faut en mettre dissoudre un morceau dans un vase d'eau, s'il est pur, il se dissout entiérement, s'il est mêlé, les corps étrangers se précipitent au fond du vase. Par les réglemens il est défendu aux teinturiers de se servir de *rocou* pour certaines couleurs, parce que cette drogue les assure moins que la bourre; néanmoins ils peuvent s'en servir pour les couleurs d'orange.

RODER, *en terme de fauconnerie*. On dit, L'oiseau rode de bonne action .... *Roder*, en terme d'arquebusier, c'est tourner dans un calibre double cette piéce de la platine des armes à feu que l'on appelle la *noix*.

RODON, sorte d'herbe qu'on substitue à la place du tan pour l'apprêt des cuirs.

RODOUL, petit arbrisseau qui ne croît que dans les lieux incultes, sur-tout au bord des ruisseaux du Languedoc, de la Catalogne, &c. dont les feuilles, qui portent le même nom, servent pour teindre en noir les étoffes, les cuirs & les marroquins, c'est un espece du *sumac*. Cet orbrisseau porte un fruit assez semblable à des mûres de buissons, mais il est regardé comme un poison.

ROGNON, ou REINS, partie des animaux dans lesquels les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte, qui les rend difficiles à digérer, & qui produit des obstructions; cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres, & d'un bon goût;par exemple,ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait. On mange les *rognons de bœuf* à l'oignon, à la poële, & grillés; les *rognons de mouton* sur le gril, marinés, à la broche, aux concombres & glacés. On fait des omelettes avec le *rognon de veau*, & des ragoûts avec les *rognons de coq*.

ROI, *en terme de fleuriste*, se dit de quelques œillets rouges.....

Dans la *rhubarbe* les lignes internes font tranfverfales, & dans le *rapontic* les lignes y font rougeâtres, & vont toujours en long; d'ailleurs ce dernier étant mâché, laiffe toujours une vifcofité dans la bouche, ce que ne fait pas la *rhubarbe.*

RICH, animal quadrupede, affez femblable au loup cervier, dont la fourrure eft très-recherchée. On en trouve en Perfe, en Suéde, en Pologne, & en Lithuanie. Ceux de Perfe font d'un fond blanc, avec mouchetures noires; ceux de Suéde, rougeâtres; ceux de Pologne & de Lithuanie, d'un beau gris de fer.

RICHEMONT, *en terme de fleurifte*, eft une tulipe qui a de belles panaches de gris-de-lin & rouges fur du blanc.

RICHEVAL, autre tulipe très-richement panachée de violet tané fur du blanc.

RICIN, plante dont il y a plufieurs efpèces, & dont la femence eft mûre en Août & en Septembre; qui pouffe une tige de la hauteur de fix pieds, & d'avantage, groffe, ligneufe, creufe, rameufe en-haut, couverte d'une poudre blanche, femblable à de la farine. Les grains de *ricin* purgent violemment: on en tire, par expreffion, une huile, & *Chomel* dit qu'on en feme dans les jardins pour arrêter les taupes.

RIDÉES; *en terme de vènerie*, ce font les fientes des bêtes fauves qui font *ridées* aux vieux cerfs, & vieilles biches feulement.... *En terme de chaffe*, d'un chien qui fuit la pifte d'une bête fans crier, on dit: Ce chien ride.

RIFLART, efpèce de rabot à deux poignées, dont fe fervent les menuifiers & autres ouvriers en bois.

RIFLOIR, efpèce de lime un peu recourbée par le bout, dont fe fervent les fculpteurs, graveurs fur acier, ferruriers, arquebufiers, éperoniers, couteliers, &c. mais un peu différens les uns des autres, foit pour la groffeur, foit pour la longueur.

RIGOLE, *en terme de jardinage*, fe dit des tranchées ou petits foffés qu'on fait pour planter des arbres entourés de prés, ou pour faire le creu des fondemens d'une muraille de clôture. La *rigole* eft différente de la tranchée, en ce que pour l'ordinaire, elle n'eft pas creufée quarrément; celle-ci eft de fix pieds de large fur deux pieds & demi de profondeur, pour planter une plate-bande de fleurs & des arbriffeaux dans un jardin.

RIPE, outil de maçon, tailleur de pierre, qui fert à gratter un enduit de la pierre, &c.

RIS, plante qui pouffe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus groffes & plus fermes que celles du bled, & nouées d'efpace en efpace. Ses feuilles font longues, charnues, femblables à celles de la canne ou du poireau. Ses fleurs naiffent au fommet des tiges, & font affez femblables à celles de l'orge; mais fes graines courtes, prefque ovales & blanches, font difpofées en bouquets, enfermées chacune dans une capfule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Le *ris* vient dans un endroit humide & marécageux. On le cultive dans les Indes Orientales, la Gréce & l'Italie. On fe fert de fes graines pour les alimens, & quelquefois en médecine. Le grain de *ris* n'eft blanc que quand il eft mondé. Il approche de la figure du froment ordinaire, fi ce n'eft qu'il eft plus petit. On ne cultive point ou prefque point de *ris* en France: on nous l'apporte tout fec de Piémont, d'Efpagne, & de plufieurs

autres endroits. Notre maniére la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il eſt d'un grand uſage en carême. Les Orientaux emploient ce grain par-tout. Il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de *ris* cuit dans de l'eau. Les chinois en font leur boiſſon ordinaire. On doit choiſir le *ris* net : blanc, nouveau, aſſez gros, dur, & qu'il s'enfle aiſément quand il a bouilli. Quoique le *ris* ne puiſſent venir que dans une terre humide & baignée d'eau, néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on en veut cultiver, il faut choiſir une terre légere bien expoſée au ſoleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle ſoit proche d'un ruiſſeau ou d'un canal qu'on pratique, & qui donne de l'eau ſuffiſamment pour l'inonder. On donne à cette terre trois labours profonds, qui la rendent bien meuble & bien unie, un peu en talut, pour faciliter l'ècoulement de l'eau, quand il ſera tems. Le dernier labour ſe fait au commencement d'Avril, qui eſt le tems de ſemer les *ris*. On le laiſſe tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & on le ſeme tout humide; auſſi-tôt on y fait entrer de l'eau de ruiſſeau ou canal : on en couvre toute la terre enſémencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers; quand on voit l'herbe formée en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté. On en fait la rècolte au commencement de ſeptembte, cinq mois après que l'on a ſemé. Il faut faire écouler l'eau quelques jours avant que de le cueillir, afin que le champ ſéche. De cette maniere on a quantité de ris ;& on peut y en mettre trois années de ſuite ſans laiſſer repoſer la terre. La derniere recolte n'eſt pas moins abondante que la premiere ; le champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes ſortes d'herbes & inſectes. On peut même y ſemer enſuite du froment ou du méteil : pendant deux ou trois années de ſuite, & le bled ne laiſſe pas que d'y venir fort grainu. On appelle *riſiere* la terre enſemencée de *ris*.

RIS-DE-VEAU. *En terme de cuiſine*, il entre dans une infinité de ragouts : on le fait dégorger dans de l'eau tiéde, on le fait blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante, on le met dans tel ragoût qu'on juge à propos. On en ſert piqué au petit lard, cuit à la broche ou en fricandeau : on en met auſſi en caiſſe, en hâtelette, marinée, frit, en tourte & en caſſerole.

RISSOLE, ſorte de pâtiſſerie faite de viande hachée & épiſſée, enveloppée dans de la pâte, & frite dans du ſain-doux. On fait d'abord des petites abaiſſes en forme de petites pâtes ovales : on les remplit d'un godiveau fait de blancs de chapons, moële de bœuf, ſel & poivre, le tout bien haché. Le *riſſole* fait, on le confit dans le ſain-doux. On fait des *riſſoles* en maigre, au chocolat, aux épinars, à la marmelade d'abricots, aux champignons & aux mouſſerons.

RISSOLER, *en cuiſine*, c'eſt faire cuire les viandes ou autres mets, juſqu'à leur donner une couleur rouſſe. Le rôt pour être beau & bien cuit, doit être *riſſolé*.

RIVAGE ; droit de *rivage*, eſt un octroi qui ſe leve ſur tous les batteaux chargés des marchandiſes qui arrivent à Paris. . . . *Rivage*, eſt auſſi le chemin que les ordonnances reſervent pour le tirage & allage des bateaux ; & on appelle *riverage* une eſpéce de péage qui ſe paye en certains endroits pour chaque courbe de chevaux qui tirent

dettes & promesses de ceux pour qui ils s'engagent.

REPOSER; *en terme de vénérie*, c'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour y demeurer & dormir le jour. On dit, Les chevreuils sont à la *reposée*.

REPRENDRE, *en terme de jardinage*, se dit d'un arbre nouveau planté, quand il a fait de nouvelles racines, en sorte qu'on puisse dire qu'*il a repris*; & le contraire se dit quand l'arbre n'a pas repris, c'est-à-dire, qu'il n'a fait ni nouvelle racine, ni nouveau jet.

RESCISION, moyen de se faire rétablir contre un engagement injuste. La violence & la surprise sont des moyens de *rescision*. Les moyens de *rescision* regardent le fond de l'affaire, & prennent leur source dans l'équité naturelle & dans les loix romaines. Ceux qui ont passé l'âge de minorité ne peuvent être restitués que dans le cas de violence, de surprise, d'ignorance & de lésion.

RESCRIPTION, est un mandat qu'on donne à une personne sur quelqu'autre, portant de compter une certaine somme. Les *rescriptions* ne sont guère d'usage dans le commerce; mais on s'en sert beaucoup parmi les financiers ou fermiers qui les font sur les receveurs des provinces, & parmi les seigneurs qui en fournissent sur leurs fermiers.

RESEPAGE, *en terme des eaux & forêts*, s'entend de la nouvelle coupe d'un bois qui a été mal coupé, ou qui n'est pas de belle venue. L'ordonnance ordonne le *résépage* des bois rabougris, broutés & avortés.

RESERVOIR, se dit des lieux où l'on amasse & où l'on reserve les eaux pour les faire couler ou jaillir en quelque lieu. Il se dit aussi des lieux où l'on resserre le poisson pour le prendre facilement, quand on en a besoin. Les *reservoirs* d'eau, pour faire couler ou jaillir les eaux, sont sur terre ou en l'air. Ceux posés sur terre ne sont que des piéces d'eau ou canaux glaisés. Plus on y en peut amasser, plus on a d'eau à distribuer; & les conduits ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut...... Les *réservoirs* élevés en fournissent moins, & coûtent beaucoup plus, tant pour la construction que pour l'entretien, à cause des arcades de pierre de taille, de la charpente & du plomb qu'il faut pour les soutenir...... Les *réservoirs* pour les poissons sont des lieux tels qu'ils puissent être, où on le prend facilement, quand on en a besoin.

RESINE; toutes sortes de matieres grasses, huileuses, visqueuses, qui sortent du tronc ou des branches de certains arbres, soit naturellement, soit par incision. On divise les *résines* en trois classes, en *résines* liquides, en *résines* solides, & en *résines* gommeuses.... Les *liquides* sont le baume de la Mecque, celui du Perou, celui de Tolu, celui de Gopaïva, appellé improprement de Copahu, le *liquidambar*, la *térébenthine*, &c... Les *solides* sont la poix-*résine*, la poix blanche, la poix noire, le mastic, la myrrhe, l'encens, le camphre, le storax solide, le sandaraque, le benjoin, l'euphorbe, le sang de dragon, &c.... Les *gommeuses* sont l'ammoniac, l'oppopanax, le sagapenum, le bdellion, le galbanum, l'assa fœtida, l'élemi, le caranna, la gomme de lierre, le labdanum, la sarcocolle, &c. Voyez *tous ces mots*.

RESSUYE; *en terme de vénerie*, c'est le lieu où se met la bête fauve pour s'essuyer de la rosée du matin, avant que de se mettre à la réposée.

RETS, filets dont on se sert pour la chasse ou pour la pêche.

Les *rets* faillans ne se font jamais qu'en mailles à lozanges, parce qu'il faut les cacher en terre pour prendre les petits oiseaux ; & on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus courts que de trois toises.

RETENUE. On nomme ainsi, dans la bourse commune des marchands de Toulouse, le choix ou nomination que les prieurs & consuls sont tenus de faire chaque année de soixante marchands, pour assister au jugement de leur jurisdiction.

RETOUR, *en terme de vénerie*. Une bête qui fait un *retour* ; c'est quand elle retourne d'où elle vient sur ses voies.

RETOURNER *une plante de jardin*, c'est la labourer tout de nouveau, en la renversant sens-dessus dessous pour y semer ou planter quelque chose.

RETRAIT, *Bleds retraits* ; ce sont ceux qui, étant bien conditionnés au sortir de la fleur, mûrissent sans le remplir de farines. Les grains sont alors menus, ou, comme disent les fermiers, *retraits*. Ces sortes de bleds germent très-bien, & ils sont bons pour ensemencer les terres. Ils font une belle farine & de bon pain ; mais ils ne fournissent presque que du son ; de sorte que deux sacs de *bleds retraits* ne fournissent pas plus de pain qu'un sac de bon bled. Ce défaut peut être produit par différentes causes : 1°, dit M. *duHamel*, quand le bled est versé, comme la nourriture ne peut plus être portée à l'épi par le tuyau qui est rompu ou simplement ployé, le grain qui ne reçoit plus de substance, mûrit sans se remplir de farines, & il reste vuide de *retraits*. 2° Quand les bleds ont été nourris d'humidité, & que sur le champ il survient une grande chaleur qui desséche la paille & le grain, il mûrit sans être rempli de farine.

RETRAITE, *en terme de chasse*. On dit, sonner la *retraite*, pour faire retirer les chiens.

REVENDIQUER ; c'est réclamer ou saisir, par autorité de justice, les effets mobiliers sur lesquels on a un droit particulier & certain. Les effets volés peuvent se *revendiquer* en quelque main qu'ils se trouvent. Dans les faillites un créancier est reçu à *revendiquer* sa marchandise, pourvu qu'elle se trouve encore en nature, sans altération, revêtue de toutes les marques qui peuvent prouver qu'elle lui appartient, & que c'est réellement lui qui l'a vendue.

REVENU de *cerf*, de *daim* & de *chevreuil* ; c'est, *en terme de vénerie*, qu'après avoir mis bas leurs têtes, il en repousse une nouvelle.

REVOIR *d'un cerf* : on en revoit par les pieds, par les fumées, par les abbatures, par les portées, par les foulées, par les frayoirs, & par les rougeurs.

RHABILLER *les pennes d'un oiseau* ; en terme de fauconnerie, c'est les raccommoder.

RHUBARBE, racine médicinale, fongueuse, jaune en-dehors, & marbrée en-dedans. La plus grande partie nous vient du Levant, par la voie de Marseille. On en tire quelquefois de la Moscovie & des vaisseaux de la compagnie qui en apportent de la Chine. Il faut la choisir en morceaux médiocres, noueux, moyennement durs & pesans, ayant la surface assez unie, jaune, mais de couleur de noix muscade, rompu, rendant une teinture safranée, quand on en met infuser dans quelque liqueur, d'une odeur un peu aromatique, & d'un goût un peu astringent & amer. Il y en a qui y mêlent des racines de rapontic. Pour en faire la différence, il n'y a qu'à examiner l'intérieur.

Le *roi d'Alger* est un œillet rouge, tirant sur le cramoisi, portant de beaux panaches sur un fin-blanc, & nullement confus. Sa fleur est large, mais tardive ; il porte graine, & se trouve à Lille en Flandres. Sa plante produit beaucoup de marcottes, mais elle est fort sujette au blanc. Il ne faut lui laisser que quatre boutons. *Roi d'Angleterre* est un œillet très-rare, d'un très-beau rouge cramoisi sur un blanc de lait. Sa fleur est assez large, mais ronde au dernier degré. Sa plante est vigoureuse, & ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut lui laisser quatre boutons .... *Roi de Flandre*, est encore un œillet rouge, mais d'une grosseur prodigieuse. Son blanc n'est pas bien fin ; mais sa fleur porte, le plus souvent, quatorze pouces de tour. Ses panaches sont gros ; sa plante forte, mais elle ne produit pas beaucoup de racines. Il ne creve pas, quand on lui laisse cinq ou six boutons.

ROINETTE, petit outil de fer, rond d'un pouce de diametrre, long de sept ou huit pouces ; applati par un bout, qui se partage en deux dents, fort pointus, avec lequel les charpentiers marquent leur bois.

ROLETTE, toile de lin qui se fabrique en Flandres particuliérement à Courtray, & à Ypres.

ROMAIN. *Caracteres romain*, en terme d'imprimerie, sont des lettres rondes distinguées des caracteres ou lettres italiques.

ROMAINE, espèce de balance dont l'invention est fort ancienne, qui sert à peser diverses sortes de marchandises La douane de Rouen à pris son nom de *bureau de la romaine*, de ce que cette sorte de balance y est particuliérement en usage.

ROMARIN, arbrisseau ligneux d'une odeur fort agréable, haut d'environ trois ou quatre pieds, poussant plusieurs rameaux grêles, durs, cendrés, garnis de feuilles longues, étroites, fermes, d'un verd-brun par-dessus, blanches par-dessous. Ses fleurs sont en gueules, petites, mêlées parmi les feuilles ; chaque fleur est un tuyau découpé pár le haut en deux lévres, de couleur bleu pâle, ou tirant sur le blanc. Lorsque ses fleurs sont passées, il leur succede des semences menues, presque rondes. Les feuilles & les fleurs du *romarin* sont en usage en médecine. On s'en sert dans les maladies du cerveau & des nerfs, dans l'apoplexie, la paralysie & le vertige. On taille le *romarin* en plusieurs figures dans les jardins. Il vient dans presque toutes sortes de terreins, pourvu qu'il soit en belle exposition. *Tournefort* donne quatre espèces de *romarins*, le *romarin à feuilles étroites*, le *romarin d'almérie*, le *romarin argenté*, & le *romarin doré* : nous ne connoissons que le *romarin commun*, & le *romarin panaché* ; ce dernier ne diffère du premier, qu'en ce que sa tige est plus élevée & plus fournie, & que la feuille est plus petite & jaspée accidentellement de jaune : elle fleurit aussi plûtôt ; l'une & l'autre espèce conserve ses feuilles pendant l'hiver. On les cultive en pleine terre, comme en pots, en caisses. On leur fait prendre différentes formes, en les taillant au ciseau. Plus on les arrose, pendant l'été, mieux ils viennent. On les multiplie de marcottes & de boutures en Mars, lorsqu'ils sont plantés en pots ou en caisses, on les doits serrer pendant les grands froids pour les conserver ; autrement ils geleroient. Ceux qui sont en pleine terre, y résistent ordinairement mieux ; cependant il est nécessaire de les couvrir avec du fumier pendant les neiges. On tire du *romarin* des huiles, des

des essences, des eaux, des sels, des conserves séches & liquides, sans compter les fleurs, & la semence de cette plante dont on fait aussi quelque commerce.

ROME, *Serge de Rome*, étoffe assez fine qui se fabrique à Amiens, & qui doit avoir, suivant les réglemens, un aune & demie de largeur. Voyez *Serge*.

ROMPRE *la laine*; en terme de manufacture de lainage, c'est mêler ensemble les laines teintes & non filées de diverses couleurs pour être employées, étant ensuite filées à composer la chaîne, ou la trame des draps ou étoffes mélangées ... *Rompre*, dans le commerce des vins, se dit de l'épreuve que l'on en fait pour en connoître la bonne ou mauvaise qualité.

ROMPRE, en fait de jardin, se dit à l'occasion des arbres extraordinairement chargés de fruits, si bien que les branches en *rompent*, & ne peuvent porter un si pesant fardeau, à moins qu'on n'ait soin de les étayer avec des perches ..... *Rompre les chiens*; en terme de chasse, c'est les empêcher de suivre.

RONAS, ou RUYNAS, racine qui croît en abondance dans l'Arménie, dont la décoction ou le jus produit le rouge le plus beau. Quelques auteurs prétendent que c'est la couleur dont on se sert pour peindre les toiles nommées *perses*, de même que celles qui se fabriquent & se peignent dans les états du grand Mogol.

RONCE, arbrisseau épineux qui vient dans les lieux déserts & incultes, qui sert à faire des haies. Il pousse des branches foibles, longues & anguleuses, garnies d'épines fort piquantes. Ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, rudes au toucher, blanchâtres par-dessous, noirâtres par-dessus, d'un goût astringent, & attachées à plusieurs queues. Ses fleurs sont petites, blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses, & soutenues par un calice decoupé en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit rond ou ovale, fait comme une petite mûre, composé de plusieurs baies pleines de suc, entassées les unes proches des autres, rouges au commencement, mais qui, en mûrissant deviennent ordinairement noires; elles renferment chacune une semence. La *ronce* est astringente & déterfive, la décoction de ses branches arrête le cours de ventre. Les feuilles mâchées nettoient les ulcères des gencives & de la bouche. Son fruit, qu'on appelle *mûre de renard*, est un fruit astringent & déterfif. Il y a plusieurs espèces de *ronces*.

ROND-D'EAU, grand bassin d'eau, de figure ronde, pavé de grès, ou revêtu de plomb ou de ciment, & bordé d'un cordon de gazon ou d'une tablette de pierre, comme les *ronds-d'eau* des Tuilleries, & celui du Palais Royal à Paris. Quelquefois ces sortes de bassins servent de décharge ou de réservoir dans les jardins.

RONVILLE; nom que *la Quintinie* donne à une poire d'hiver.

ROQUETTE, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres & sans poil. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, de couleur bleue, ou plûtôt jaune, tirant sur le blanc, rayées de noir, soutenues par des calices velus. Il leur succede des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes & jaunes. Sa racine est même ligneuse, blanche.

On cultive cette plante dans les jardins ; elle eſt d'un goût âcre. On en mêle dans les ſalades ; elle eſt propre pour garantir de l'apoplexie, & pour faire éternuer ; il y en a pluſieurs eſpèces. Les ſauvages croiſſent contre les murailles, dans les lieux incultes & ſablonneux. *La Quintinie* dit que c'eſt une eſpèce de creſſon alénois, mais qui a le goût plus fort que le creſſon. Les jardiniers, en Angleterre, diſtinguent deux ſortes de *roquettes* à fleurs doubles, ſçavoir celles dont les fleurs ſont blanches, & celles qui les ont de couleur de chair ; elles fleuriſſent toutes les deux aux mois de Mai, ſur des tiges d'environ un pied & demi de hauteur. L'eſpèce à fleurs blanche eſt plus eſtimée que l'autre, & ſe trouve plus communément dans les jardins. On les perpétue au moyen des rejettons que l'on ſépare de la racine, & qu'on plante, au mois de Mars, dans une terre franche. Elles ſe plaiſent dans une expoſition découverte. Cette herbe, qu'on réduit en cendres, eſt employée dans la fabrique du verre & du ſavon. On en recueille, & on en brûle beaucoup du côté d'Acre, de Tripoli de Syrie. On apporte celle d'Acre dans des ſacs gris, & celles de Tripoli dans des ſacs bleus ; la premiere eſt préférée.

ROQUILLE, meſure pour les liquides, connue & en uſage dans beaucoup de provinces de France, nommée, en quelques endroits, *poiſſon* ou *poſſon* ; c'eſt le huitieme de la pinte, ou la moitié de la demi-chopine.

RORELLE, plante à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on trouve toujours, dans le creux de ſes feuilles, des gouttes d'eau, comme ſi c'étoit une roſée. On la auſſi appellée *roſſolis*, par la même raiſon.

ROSAGE, ou ROSSAGINE, plante qu'on appelle autrement *laurier-roſe*, qui eſt un violent poiſon, non-ſeulement aux hommes, mais encore aux animaux. Voyez *Laurier-roſe*.

ROSALINDE; nom que les fleuriſtes donnent à un œillet qui a la même reſſemblance que l'*iſabelle*, excepté qu'il ne fleurit pas ſi large ni ſi bien.

ROSCONNES, toiles blanches de lin, qui ſe font en Brétagne. Voyez *Toile*.

ROSE, fleur très-commune & très-connue, mais dont il y a près de ſoixante eſpèces différentes, entr'autres la *roſe odorante*, la *roſe* ſans odeur, la *roſe* d'Hollande à cent feuilles, la *roſe* blanche de lait, la blanche-rouſſe que pluſieurs appellent de Virginie, la blanche-tachée, la rouge-pâle, la *roſe* de couleur de chair, la *roſe* panachée, la *roſe* ſimple de couleur de velours rouge, le deſſous des feuilles de couleur de jaune-pâle, la *roſe* de tous les mois, qui eſt une eſpèce de muſcade rouge, portant ſes fleurs par bouquets ; la *roſe* de Provins, c'eſt celle dont le commerce eſt le plus conſidérable, puiſqu'on en porte de ſéches juſqu'aux Indes où elles ſont d'un très-grand débit. On en fait auſſi des conſerves & des confitures qui ſont très-eſtimées. On appelle l'ongle de la *roſe*, la partie blanche de ſa feuille, qui eſt la plus proche de ſa queue. On appelle *hymen* la petite peau qui enveloppe ſon bouton, & qui s'ouvre, quand elle s'épanouit ; & le bouton qui reſte après que les feuilles ſont tombées, ſe nomme *gratte-cul*. Les *roſes* pâles ſont purgatives : on en fait un ſyrop qui eſt fort en uſage. Les *roſes* blanches & les muſcades ſont auſſi purgatives ; les *roſes* rouges ſont aſtringentes, propres pour

arrêter le vomiſſement & le cours de ventre. On tire des toutes les *roſes* en général, des eſprits, des huiles, de ſels, des eaux; les marcs même ſont un objet de commerce.

ROSE. *Bois de roſe*, ou *Bois marbré*, arbre qui croît en abondance dans les iſles Antilles, qui s'éleve fort haut & fort droit, & dont tout le bois a une odeur de *roſe* très-diſtincte. On l'emploie dans les ouvrages de marqueterie & de tabletterie. Les parfumeurs en tirent une eau qu'ils vendent quelquefois pour vraie eau-de-roſe. Les Hollandois en tirent auſſi, par la diſtillation, une huile blanche & fort odorante que l'on vend ſous le nom d'*oleum rhodium*. Il faut choiſir le bois de *roſe* nouveau, ſec, de couleur de feuilles-mortes, d'une odeur de *roſe*, le plus gros & le moins tortu qu'il ſe peut.

ROSE, ou ROSETTE, marque ronde que les teinturiers ſont obligés de laiſſer au bout de chaque piéce d'étoffe qu'ils teignent pour qu'on puiſſe diſtinguer les couleurs qui leur ont ſervi de pied ou de fond ..... *Roſe*, *couleur de roſe*, eſt un rouge aſſez pâle, qui approche de celui des *roſes* naturelles. On en fait de pluſieurs nuances ... *Roſes*; nom qu'on donne, dans les ſayetteries d'Amiens, à certaines petites étoffes de ſoie, de laine & de fil, dont les deſſeins repréſentent de petites *roſes*.

ROSE-ROYALE; *en terme de fleuriſte*, c'eſt un œillet qui porte une très-groſſe fleur d'un blanc très-fin, & réguliérement tranché. Sa pointe eſt vigoureuſe, fertile en marcottes, & d'un beau verd. Il vient à Lille; il n'eſt pas hâtif; il faut lui laiſſer cinq boutons qui donnent de belles fleurs.

ROSEAU, plante marécageuſe, autrement appellée *canne*.

ROSÉE, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe couleur de roſe incarnat, de blanc ſale.

ROSERAIE, terroir planté de roſiers : on en voit beaucoup aux environs de Paris, dans la vue d'en tirer du profit, par le moyen de la fleur qu'on en vend aux apothicaires pour en compoſer des ſyrops, & pluſieurs autres choſes.

ROSEREAUX, eſpèce de fourrure qu'on tire de Moſcovie, par la voie d'Archangel, & dont les plus grandes exportations ſe font pour la Suiſſe.

ROSETTE, dans le commerce du cuivre, parmi les fondeurs, eſt le cuivre entiérement épuré, & prêt à mettre en œuvre.

ROSIER, arbriſſeau qui porte des roſes. On voit autant de *roſiers* qu'il y a de *roſes* différentes. En général, le *roſier* pouſſe des branches dures, ligneuſes, garnies le plus ſouvent d'épines fort mordantes. Ses feuilles ſont oblongues, dures au toucher, dentelées en leur bord, rangées cinq ou ſept par terre, ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Il n'y a point d'arbriſſeau à fleurs, dont les jardiniers fleuriſtes cultivent une ſi grande quantité d'eſpèces, que des *roſiers*. On en voit de différentes eſpèces, fleurir pendant ſix mois de l'année, ſans qu'on emploie aucun artifice pour déranger la ſaiſon naturelle de leurs fleurs. Les Anglois jouiſſent du même avantage que nous; ils ont le *roſier cinnamome* qui fleurit le premier de tous chez eux; le *roſier d'un mois* qui, quand il ſe trouve placé contre une muraille, commence à fleurir à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, & continue à donner des fleurs pendant trois mois. Si on a ſoin, dit *Bradeley*, de tailler le ſommet de ſes branches, quand ſa fleur eſt paſſée, on peut eſpérer d'avoir, ſur le même arbre, encore une récolte de fleurs

en automne qui durera presque jusqu'à Noël, si le tems est favorable. Ensuite vient le *rosier muscade* qui commence à fleurir en Mai, & dure six semaines; suit le *rosier monde*, que les Anglois appellent le *rosier d'Yorck* & *de Lancastre*, qui commence à fleurir un peu plus tard que le *rosier muscade.* Enfin le dernier de tous est le *rosier* à cent feuilles, ou *rosier* de province qui nous fait voir ses feuilles surprenantes. Il y en a beaucoup d'antres. Quoique ces diverses espèces de *rosiers* ne fleurissent pas dans le même tems, cependant la maniere de les cultiver est à-peu-près la même. Les *rosiers* se plaisent dans une terre forte & serrée, & aiment tant les lieux humides, qu'ils croitroient même dans l'eau. On peut les perpétuer, soit en couchant leurs branches, soit par le moyen des rejettons. Les branches se couchent au mois de Septembre, & les rejettons doivent être séparés des vieilles racines dans le même mois, ou dans celui de Mars; & transplantés aussi-tôt après, afin que leurs racines qui n'ont que peu de fibres, n'aient pas le tems de sécher. Mais si la nécessité oblige de les tenir quelque tems hors de terre, il faut tremper les racines dans l'eau cinq ou six heures avant que de les planter. On cultive le *rosier* pour être planté dans le quarré des bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs, ou pour le laisser croître de maniere à le mettre dans des pots.

La saison la plus propre pour planter les *rosiers* d'Hollande, est le mois d'Octobre, de Novembre & de Février. Il ne leur faut qu'une bonne terre à potager, & une bonne exposition; cette espèce de *rosier* fait un beau buisson, quand il est bien conduit. On le taille au mois de Mars. Il se multiplie de branches éclatées & enracinées. On le plante dans un trou creux d'un demi pied .... Le *rosier* à cent feuilles se cultive de même ..... Pour que le *rosier* de tous les mois donne des fleurs tous les mois, ou tout au moins pendant la meilleure partie de l'année, on le doit tailler deux ou trois fois; d'abord en Novembre, on le coupe à raz de terre pour l'obliger à pulluler; c'est pour l'ordinaire dans ces nouveaux jets que se forment les fleurs. Après cette premiere taille, on lui en donne une seconde sur les nouvelles branches qu'il a produites, & qu'on taille à un œil ou deux, près du tronc. C'est à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, que cela se fait. Incontinent, après qu'on l'a taillé pour la seconde fois, il faut le dechausser tout autour, & couvrir les racines d'une nouvelle terre, avec moitié terreau, puis on l'arrose incontinent: le plus souvent qu'on le peut faire, c'est le meilleur. L'expérience a appris que, pour faire produire quantité de roses à cet arbrisseau pendant tout l'été, c'étoit si tôt qu'il commence à boutonner, de le décharger de tous ses boutons, avant qu'ils soient épanouis; & quand les premieres fleurs sont passées, il faut tailler les branches de ce *rosier* au premier nœud où les fleurs s'étoient attachées, & observer de faire la même chose après chaque portée. On observera que toutes les fois qu'on veut le tailler, il faut, quinze jours auparavant, s'abstenir de l'arroser. Les *rosiers* de tous les mois craignent le froid; & pour les en garantir, on les couvre de paillassons ou de grande paille. S'ils sont en caisse, on les met dans une serre. Le secret d'avoir beaucoup de roses de tous les mois, est d'en recourber les branches qu'on attache à une palissade ou à des bâtons

fichés en terre. On les multiplie aussi des marcottes & de boutures qu'on tire des branches taillées en automne, & qu'on fiche en terre. C'est dans le mois d'Octobre ou de Novembre que cela se fait ... Le *rosier muscat* demande une terre à potager, & un grand soleil, & de fréquens arrosemens. Cette espèce se perpétue par le moyen des drageons qui naissent du pied, qui, étant planté dans une terre fraîche, prennent racine en peu de tems. Pour maxime générale, à l'égard de tous les *rosiers muscats*, il faut en automne, ou au printems, tailler tous les ans les vieilles branches à un demi-pied de terre ... Le *rosier* à roses blanches doubles, aime une terre forte, à bonne exposition de soleil. Cet arbrisseau ne veut point qu'on le taille, à moins que ce ne soit pour le décharger du bois superflu & mort; il se multiplie de plant enraciné qu'on met quatre doigts en terre... Le *rosier* à fleurs jaunes demande une terre forte, & ne veut point qu'on gêne ses branches. On le plante ordinairement en buisson. La taille ne lui convient point du tout, à moins que ce ne soit comme au précédent, pour en ôter le bois mort. Si l'on veut que les roses jaunes deviennent belles, il faut, avant qu'elles soient épanouies, en abbatre une partie. Cet arbrisseau se multiplie des rejettons qui croissent au pied... Le *rosier* de roses de Provins se cultive comme le *rosier* à roses à cent feuilles.... Le *rosier* à roses panachées ne croît point haut. On le plante en pleine terre à potager, qui soi forte. Il se multiplie par le secours de la greffe, en écusson, soit à œil dormant, soit à œil poussant. Le premier ne manque jamais de fleurir l'année suivante, & le second dans l'automne de la même année .... Le *rosier* d'Inde se cultive dans les jardins, se multiplie de graines qu'on seme au mois de Mars sur couches, pour en planter les plants, quand ils sont assez forts. Une terre bonne & bien meuble, convient à la *rose* d'Inde, pour devenir belle, avec de fréquens arrosemens dans les commencemens... Toutes les autres espèces de *rosiers*, qui portent les roses, veulent une terre forte, & beaucoup de soleil. On les plante aux mois de Novembre, de Février ou au commencement de Mars. On les taille au printems, quand il en est besoin.

ROSSANE; nom qui se donne à toutes les pêches & pavies, qui sont de couleur jaune. Il y en a de différentes grosseurs, des tardives & des hâtives; les uns, qu'on appelle *mâles*, ce sont les pavies; les autres qu'on appelle *femelles*, ce sont celles qui quittent le noyau. Les jardiniers Gascons, & la plûpart de leurs voisins, appellent du seul nom de *rossane*, les fruits également jaunes dedans & dehors, sans aucun rouge près le noyau, & nomment *mirlicoton*, les grosses *rossanes tardives*; ils appellent *pavie*, ce qui, quoique jaune dedans & dehors, a du rouge près le noyau. Ils appellent *pêche pavie* ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors. Ils appellent *perseres* le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les *pavies-madelene*, ou blanches ou rouges, comme les *pavies-catillac*, de quelque maniere qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche; & ils appellent, d'un nom général, *brugnons*, le fruit qui a la peau lisse; ils appellent *poire coupe* ce qui, parmi nous, a le nom de *persique* & de *pêche de Pau*, & donnent le nom général de *pêche*, sans distinction ni différence d'épithètes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons l'une

belle chevreuse, l'autre *bourdin*, l'une *pourprée*, l'autre *admirable*, &c.

ROSSIGNOL; *en terme de carrier*, ce sont les arcs-boutans des fourches qui soutiennent l'arbre de la grande roue des carriers.

ROSSOLI, liqueur faite avec de l'eau-de-vie brûlée, du sucre & de la cannelle. Le meilleur est celui de Turin. Il s'en fait néanmoins de très-bon en France, & sur-tout à Montpellier.

ROT, ou ROTI, viande cuite à la broche. On distingue deux sortes de *rôt*, le gros & le petit. Le gros est la grosse viande, comme aloyaux, quartiers de veaux, de moutons, &c. Le menu *rôt*, ou petit *rôt*, est la volaille, le gibier; enfin ce qu'on appelle *petit-pieds*. Les rôtisseurs peuvent vendre leurs viandes, soit en plumes, soit en poil, soit habillé, soit *rôti*; ils forment, à Paris, une communauté qui n'est pas des moins anciennes de cette ville.

ROTIN, sorte de roseau qu'on apporte des Indes orientales, dont on fait, en les fendant par morceaux, ces meubles de cannes dont on fait un si grand usage, & un si grand commerce en Angleterre & en Hollande : on en fait aussi des cannes à marcher ou à la main.

ROUAGE. *Bois de rouage*; ce sont tous ceux qu'on emploie à faire les roues de carrosses, charrettes, &c. Le bois d'orme est celui qu'on préfère pour cet usage.

ROUAN : nom qu'on donne aux chevaux, dont le poil est mêlé de gris, de bai, de noir & d'alezan. On le distingue en *rouan* vineux, *rouan* cavesse de More.

ROUBLE, monnoie de compte, & monnoie réelle toute ensemble, frappée, & qui a cours dans les états de l'impératrice de Russie.

ROUE, piéce de bois ou de métal, tournée en rond, quelquefois pleine & solide, & quelquefois à jour, avec des rayons qui se tournent autour d'un axe ou aissieu. La *roue* est laide la plus considérable des forces mouvantes, & est employée dans quantité de machines ou instrumens propres aux manufactures aux arts & métiers, &c. & à la fonte des métaux. Comme les artisans, & les ouvriers qui s'en servent leur donnent différens noms, on renvoie à leurs propres articles.

ROUÉE, *en terme de vénerie*, se dit des têtes de cerfs, de daims & de chevreuils, dont les poches sont peu ouvertes & serrées.

ROUET, instrument composé de plusieurs piéces dont on se sert non seulement pour filer les soies, les laines, & autres matieres semblables, mais encore pour les dévider & les transporter d'une bobine ou d'un rochet sur un autre.

ROUGE, c'est une des cinq couleurs que les teinturiers appellent *simple* & *matrice*. On distingue sept sortes de bons *rouges*, 1° l'écarlate de France ou des Gobelins, qui se fait avec de l'agaric, des eaux sures, des grains d'écarlate ou de vermillon; 2° le *rouge* cramoisi, qui se fait avec les eaux sures, le tartre & la cochenille mesteque ou tescale; 3° le *rouge* de garance, qui se fait avec la garance, le réalgar ou l'agaric, ou quelque drogue équivalente; 4° la demi graine se fait avec les eaux sures, l'agaric, moitié garance & moitié graine d'écarlate; 5° le demi-cramoisi, qui se fait avec moitié cochenille, & moitié garance; 6° le *rouge*, ou *nacarate de bourre* qui se donne à l'étoffe auparavant teinte en jaune, avec le bain de la bourre fondue, & brouée auparavant sur un bouillon avec de la gravelle; 7° le *rouge* écarlate, façon de Hollande

qui ſe fait avec l'amydon, le tartre, la cochenille, après avoir bouilli avec de l'alun, du tartre, du ſel, gemme & de l'eau-forte où l'on fait diſſoudre de l'étain. Cette couleur eſt très-éclatante, mais elle paſſe & ſe tache aiſément. Il y a encore le *rouge* du Bréſil; c'eſt une couleur fauſſe, défendue même aux teinturiers de bon teint.

ROUGE-D'INDE, ou TERRE DE PERSE, pierre *rouge* friable, & très-haute en couleur, qui, réduite en poudre, donne un aſſez bon *rouge*. Les cordonniers s'en ſervent pour rougir les talons des ſouliers... *Rouge* de corroyeurs; c'eſt du bois de Bréſil qu'on fait bouillir dans l'eau, & auquel on ajoûte enſuite de la chaux.

ROUGE-VULGAIRE, *en terme de fleuriſte*, anémone toute *rouge* & fort commune.

ROUGES, oiſeaux aquatiques qui ſe ſervent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés & vuidés. Les *rouges gorges* ſont auſſi des oiſeaux excellens, qui ſe ſervent pour rôt, comme les ortolans.

ROUGET, poiſſon qui ne s'écaille point: on le vuide, on le lave, & on en garde les foies. On le fait cuire ſur le gril, comme la vive: on le ſert avec les mêmes ſauces. On a ſoin de mettre les foies dans la ſauce qu'on ſert deſſus. Ce qu'on appelle *rouget* à Paris, eſt appellé par d'autres, *grelot*.

ROUILLE, maladie qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, en les couvrant d'une ſubſtance rouge, de la même couleur que la *rouille* de fer. Les parties de la plante qui ſont attaquées de cette maladie, ne croiſſent preſque plus. Si les bleds ſont *rouillés*, quand ils ſont encore jeunes, & avant que de monter en tuyaux, le mal eſt médiocre, parce qu'il repouſſe de nouvelles feuilles; mais ſi la *rouille* attaque les tuyaux encore jeunes, la moiſſon en ſouffre beaucoup. On eſt aſſez communément perſuadé que cette maladie eſt produite par les brouillards ſecs; & M. *du Hamel* dit avoir remarqué qu'après de tels brouillards, lorſqu'il ſurvient un ſoleil ardent, les feuilles des bleds deviennent rouillées. Quand les bleds ſont nouvellement attaqués de la *rouille*, s'il ſurvient une pluie abondante qui lave les feuilles, le mal eſt preſque détruit. *Bradeley*, qui a fait un chapitre ſur la *rouille*, nous apprend que c'eſt la maladie la plus commune & la plus dangereuſe, à laquelle les plantes ſoient ſujettes. Il dit qu'il n'a jamais remarqué que cette maladie attaque les plantes, ſi ce n'eſt après des vents d'Orient ſecs & piquans, qui ſe font ſouvent ſentir en Angleterre, vers le mois de Mars, & quelquefois auſſi dans d'autres mois; que ces vents d'Orient apportent avec eux une infinité d'inſectes qui cauſent la *rouille* des plantes. Il ajoûte que les gens de la campagne ſont ſi perſuadés que les *rouilles* ſont cauſées par les vents d'Orient, & que ce ſont eux qui apportent ou font éclorre les chenilles, que pour empêcher les progrés trop grands de la *rouille*, il leur eſt fort ordinaire quand ces vents d'Orient ſoufflent, d'amaſſer de grands tas de paille, de mauvaiſes herbes, & d'autres matieres combuſtibles, hors de leurs jardins, du côté d'où vient le vent, & d'y mettre le feu, afin que la fumée puiſſe faire mourir tous les inſectes ou leurs œufs, à meſure qu'ils paſſent. Mais ce que *Bradeley* appelle ici *rouille*, n'eſt autre choſe que le ravage que font aux feuilles des plantes, les chenilles & autres inſectes amenés par le vent d'Orient; & ce que nous entendons

par *rouille* des bleds, eſt cette ſubſtance rouſſe de la même couleur que la *rouille* de fer.

ROUIR le chanvre, le lin, les écorces d'arbres, &c. c'eſt les mettre en paquets dans des eaux mortes, & les y laiſſer juſqu'à ce que la filaſſe ſe détache aiſément.

ROULEAU, *en terme d'agriculture*, eſt un inſtrument qui peut quelquefois ſervir utilement pour briſer les mottes, ſuivant le nouveau ſyſtême de M. *Tull ;* mais il ne faut s'en ſervir que quand la terre eſt ſéche. Si la terre étoit molle, le *rouleau* la corroyeroit, & détruiroit en partie les avantages des labours..... On ſe ſert, dans la fabrique de pluſieurs ouvrages, & dans diverſes manufactures, des *rouleaux* de bois, de figure cylindrique.

ROULIER, voiturier par terre, qui tranſporte les marchandiſes d'un lieu à un autre ſur des chariots, charrettes, fourgons, & autres voitures roulantes, moyennant tant par quintal, dont on convient avant le départ, qu'on ſtipule ſur la lettre de voiture, & qu'il reçoit en remettant la marchandiſe. Outre la lettre de voiture dont les *rouliers* ſont porteurs, on leur remet auſſi les acquits, certificats, paſſe-ports, &c. qui doivent accompagner la marchandiſe, afin d'en pouvoir *raiſonner* aux bureaux de leur route, & y acquitter les droits, ſi aucuns ſont dûs; ils ſont ordinairement chargés d'acquitter tous les droits de péage, & autres petits droits ſur le prix de la voiture.

ROURE, drogue dont les teinturiers ſe ſervent pour teindre en verd. Voyez *Sumac* & *Rodoul.*

ROUSSELET, eſpèce de poire, dont le goût eſt fort ſucré, qui eſt des plus hâtives. *La Quintinie* la met dans le premier ordre des bonnes poires qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau ſucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Il y a le gros & le petit *rouſſellet ;* c'eſt une poire médiocre en groſſeur, bien faite dans ſa figure, plus ronde que longue. La queue eſt un peu groſſe & peu étendue; le coloris eſt gris, rouſſâtre d'un côté, rouge & obſcur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jauniſſent à propos pour marquer le tems de ſa maturité. Elle mûrit dans les premiers jours de Septembre, ſoit qu'elle ſoit crue, ou qu'elle ſoit cuite, en compôte & liquide, ou en confitures ſéches; elle ſe ſoutient également bien partout. L'arbre qui la donne, réuſſit en toutes ſortes de terre, ſoit en eſpalier, en buiſſon, ou en grand arbre. Il y a un *rouſſelet* d'hiver, qui eſt une poire de peu d'importance.

ROUSSETTE, eſpèce de chien de mer, que l'on nomme plus ordinairement *doucette.*

ROUSSI. *Cuir de Rouſſi*, ſorte de cuir, ou peau de vache, qui s'eſt d'abord fabriqué en Ruſſie, d'où il a pris ſon nom, & dont la fabrique a depuis paſſé en pluſieurs endroits de l'Europe.

ROUSSIN, cheval entier & épais.

ROUVERIN, eſpèce de fer caſſant, & difficile à forger.

ROUX, couleur approchant du jaune. On le dit particuliérement des toiles, étoffes, ſoie, fil, & autres choſes de couleur blanche qui, étant expoſées à l'air, deviennent d'une couleur rouſſâtre, en perdant une partie de leur blancheur.

ROUX-VENTS; nom que les jardiniers donnent aux vents du mois d'Avril, qui ſont froids, & ſecs, & qui gâtent les jets tendres des arbres fruitiers; c'eſt pourquoi

le *peuple* appelle la lune d'Avril, *la lune rouſſe*.

ROYALE ; nom que *la Quintinie* donne à une eſpèce de prune, de figure ronde, preſque quarrée & platte, violette, tirant au rouge .... *Royale* eſt auſſi une pêche excellente, entiérement ſemblable à l'admirable, & par conſéquent admirable elle-même.

RUBAN, tiſſu très-étroit & très-mince, fabriqué à la navette. Il s'en fait en ſoie, en ſoies & dorures, en laine & en fil. Il y en a de différentes largeurs, d'unies, de façonnées à deux endroits ou à un, de gauffrées à réſeaux, de ſimples & doubles liſſées.

RUBIS, pierre précieuſe, de couleur rouge, & qui jette un grand feu.

RUCHE, meſure pour le ſel, en uſage dans les ſalines de Normandie ; elle contient vingt-deux pots d'Arques, & peſe environ cinquante livres.

RUCHES, panier à mettre des mouches. On en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorce d'arbres, de paille, de cliſſe & d'oſier. Il y en a de rondes, de quarrées, de cylindriques & pyramidales; celles de paille ſont les meilleures & coûtent moins; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du tems & au grand chaud ; elles ne ſont point ſujettes à la vermine qui nuit aux abeilles ; elles s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de *ruche*. On fait aſſez ſouvent des *ruches* de paille, de cliſſe ou d'oſier, percées pour changer les mouches; mais bien des gens penſent que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver qu'on appelle *artiſon*, qui nuit au miel. Quelques-uns condamnent l'uſage des *ruches* de poterie, parce qu'elle conſerve trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffe trop au ſoleil. On peut pourtant prévenir ces inconvéniens, en les plâtrant en dehors de fiente de vache ou de bœuf ; au reſte on ſuit l'uſage du pays : ceux qui les font de planches, ſoit de chêne, ſoit de hêtre, doivent faire enſorte que ces planches ſoient ſéches, & ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour ni vent. On ne doit jamais faire des *ruches* de joncs ni de roſeaux, parce que les mouches n'aiment pas tout ce qui ſent le marécage. Il doit toujours y avoir dans chaque *ruche* deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme. Ces *ruches* doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de voûte pour être plus commodes, & l'aſſiette large pour que rien ne les ébranle. Celles qui ſont en forme de cloches, ou celles qui ſont étroites par le haut, & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Il y a les grandes, les moyennes, & les petites *ruches*, les *grandes* ſont de quinze pouces de large ſur vingt-trois de haut; c'eſt dans celles-ci qu'on doit mettre les eſſaims qui viennent juſqu'au 10 ou 12 du mois de Juin. Les *moyennes* doivent avoir treize pouces de largeur ſur vingt de hauteur : on y met les eſſaims produits depuis le 11 Juin juſqu'à la S. Jean. Les *petites* ne doivent point avoir que onze pouces de large ſur dix de haut ; & comme depuis la S. Jean, il ſe forme encore des eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, c'eſt dans cette derniere ſorte de *ruche* qu'on doit mettre ces derniers eſſaims. Quiconque veut avoir des abeilles, doit avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de *ruches*. Il ſe ſervira des grandes pour mettre les premiers eſſaims; autrement, s'il les mettoit dans de petits paniers, il donneroit, dès la premiere année, de

rejettons incapables de faire des provisions ; & la souche affoiblie par-là, deviendroit à rien. Par une raison contraire, il ne faut pas donner de grandes *ruches* à de petits essaims, parce que le peu des mouches qu'il y auroit, ne s'amuseroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laisseroit passer la récolte.

Si les *ruches* sont faites d'osier, de troêne, ou autres branchages, il faut les enduire en dehors avec de la cendre de lessive ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité. Il faut en mettre tout autour l'épaisseur d'un demi-doigt. Tout le bois doit être couvert pour ne point donner prise aux vers : on n'y doit point employer la terre seule ni le plâtre, parce que tout cela est contraire aux mouches. Quand les *ruches* sont bien enduites & séches ; avant que de s'en servir, il faut les passer légérement sur la flamme de paille, puis les frotter en dedans avec des feuilles de coudrier ou de féves, & à la fin, d'un peu de mélisse ; quelques-uns jettent, au fond des *ruches*, deux ou trois cuillerées de miel délayé dans du vin ; d'autres y mettent de la crême ; d'autres les lavent avec de l'urine seulement ; tout cela réussit ; & la mélisse seule suffit au besoin. On peut se servir une seconde fois de la même *ruche*, pourvu qu'elle n'ait point été attaquée des vers. S'il y en a quelques-unes qui sentent le soufre, on les lave avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache ; puis on les passe sur la flamme ; & on les enduit de nouveau, s'il en est besoin.

On pose les *ruches* sur des siéges ou bancs, élevés de terre d'un demi-pied au moins, pour que les crapauds, les souris & les fournis n'y puissent pas monter. Le siége, soit qu'il soit de pierre, de bois ou de terre, ou de tuilot, doit être bien uni, sur-tout à l'endroit sur lequel on pose la *ruche*, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun insecte n'y puisse monter. Il est bon aussi que la surface du pied sur laquelle la *ruche* est assise, soit convexe, pour qu'il s'y amasse moins d'humidité ; & par la même raison, si on met les *ruches* sur des planches, il faut y faire deux égouts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux. Il y a bien des gens, sur-tout dans les pays qui ne sont pas chauds, qui mettent les *ruches* sous des appentis ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluie & des orages. Ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur entrée dans les *ruches*. Chaque *ruche* ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture, qui serve d'entrée aux abeilles. On la fait ordinairement au bas de la *ruche*, & petite, pour que l'humidité, l'air & les vents y ayent moins de prise. S'il se formoit quelqu'autre trou ou ouverture, il faut avoir soin de la bien boucher avec de la fiente de vache, ou du mastic.

Si l'on a une grande quantité d'abeilles, il faut ranger les *ruches* en amphithéatre, ensorte qu'entre chaque ban, il y ait un passage par où l'on puisse visiter les *ruches*, & que ces *ruches* soient rangées en échiquier ou en quiconce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le soleil, également & à plein. Enfin il faut avoir soin de visiter les *ruches*, deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems, jusqu'au mois de Novembre.

RUE. L'auteur de l'*Ecole du potager* donne trois espèces de *ruës* ; sçavoir la *ruë domestique* ou *culti-*

vle, la *ruë sauvage*, & la *ruë à feuilles menues*. Les deux dernieres espèces croissent en Languedoc & en Provence, dans des lieux pierrieux & incultes. La *ruë cultivée* a des tiges grosses comme le doigt, ligneuses & rameuses. Ses feuilles sont divisées en plusieurs piéces, petites, oblongues, un peu grosses, de couleur de verd de mer, rangées par paires, sur une côte terminée par une feuille. Ses fleurs naissent à la sommité des branches: elles sont petites, ordinairement à quatre feuilles, quelquefois à cinq, de couleur jaune-pâle. Il leur succéde un fruit, composé, presque toujours, de quatre capsules, qui renferment chacune plusieurs semences noires, le plus souvent de la figure d'un petit rein, ou anguleuses. Sa racine est ligneuse, jaune, garnie de plusieurs fibres. Toute la plante a une odeur fort désagréable, & un goût âcre & amer. La *ruë sauvage* diffère de la précédente, en ce qu'elle est plus petite, & que ses feuilles sont divisées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd obscur & d'une odeur plus forte. Ces espèces de *ruës* sont propres pour résister au venin, pour fortifier le cerveau, pour abbatre les vapeurs, & pour la morsure des serpens. Quand la *ruë cultivée* est une fois plantée, elle ne donne aucun soin. Sans craindre le mauvais tems, elle demeure, tant qu'on veut, dans la même place, & se plaît dans toutes sortes de terre, pourvu qu'elle soit exposée au soleil. On la multiplie de graines, de pieds enracinés, ou de boutures.

RUELLE DE VEAU, *en cuisine*. Pour la servir en entrée, on la coupe par morceaux, en tranches, ou on la pique en lard. On assaisonne de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché. On prend de la couenne de lard nouveau, qui ne sente rien; on la coupe par morceau. On met, dans une terrine, un lit de tranches de veau, & un lit de couennes; on continue jusqu'à la fin. On met ensuite un demi-verre d'eau, & autant d'eau-de-vie; puis on fait cuire le tout sur des cendres chaudes, durant quatre à cinq heures, & on sert comme du bœuf à la mode.

RUELLER LES VIGNES; *en terme d'agriculture*, c'est, avec la panne de la pioche, enlever la terre du milieu d'une perchée de vigne, la relever de côté & d'autre contre les seps. On commence ordinairement ce travail par le haut bout de la perchée, en continuant jusqu'en bas, de telle maniere que le milieu de cette perchée devient une rigole; & la terre mise, comme on l'a dit, forme un dos de bahut, le long de chaque perchée. Cette façon que l'on donne aux vignes ne se pratique qu'à l'égard de celles qui sont plantées au cordeau. Ce mot vient de *ruelle*, dit *Liger*, parce qu'on fait par-là, dans une vigne, autant de petites rues & de petits chemins entre deux perchées.

RUSE, *en terme de vénerie*, c'est quand une bête qui est chassée, va & vient sur les mêmes voies, dans un chemin & autres lieux, à dessein de se défaire des chiens. Une des *ruses* du cerf, quand il est poursuivi par les chiens, est, pour s'en dérober & leur donner le change, d'aller chercher les bêtes à leurs reposées, où étant arrivé, il se couche sur le ventre, & laisse les chiens le surpasser de beaucoup, observant, en cette posture, de placer ses quatre pieds dessous, & de tenir son nez penché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui, passant bien souvent à un pas près de lui,

n'en ont ni vent, ni connoissance ; & il ne partira pas même de ce poste, dussent les piqueurs passer sur lui avec leurs chevaux.

RUT DES CERFS. Il leur prend par une mélancolie qui dérange toute leur conduite ordinaire, & les fait marcher jour & nuit, la tête baissée, sans s'arrêter nulle part, ni se détourner souvent des passans. Au contraire, on en a vu souvent dans ce tems qui dure environ cinq ou six semaines, devenir si furieux, qu'ils se jettent sur les hommes & les blessent, croyant que ceux-ci veulent s'opposer à leurs desseins. Cette grande chaleur commence à s'emparer des cerfs de dix cors, & de ceux de dix cors jeunement, au commencement du mois de Septembre. Après que cette chaleur est un peu diminuée, les cerfs vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup, avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en *rut*, que peu de tems après ceux dont on vient de parler, & font l'amour aux biches de la même maniere. La plus grande ardeur du *rut des cerfs* est ordinairement depuis les quatre heures après midi, jusqu'au lendemain neuf heures du matin, pendant lequel tems il se donne des combats si furieux entr'eux, qu'il y en a bien souvent de blessés & de tués.

SABECH, *en fauconnerie* ; c'est la cinquieme espèce d'autour. Il ressemble à l'épervier.

SABINE, ou SAVINIER, arbrisseau bas, qui s'étend plus en largeur qu'en hauteur, & qui se divise en beaucoup de branches. Ses feuilles sont semblables à celles du tamarisc, mais plus dures & plus piquantes, toujours vertes, d'une odeur forte & d'un goût âcre. Ses fruits sont des baies, grosses comme celles du geniévre, vertes au commencement, & qui, en mûrissant, acquiérent une couleur d'un bleu noirâtre. Il y a une autre espèce de *sabine*, qui devient assez grande & assez haute, ayant le tronc plus gros que le cyprès. Ses baies sont rondes, vertes au commencement, puis après, noires. La premiere espèce de *sabine* est la plus employée en médecine. *Tournefort* a trouvé, en Arménie, des forêts remplies de *sabines*, aussi hautes que les peupliers. On cultive cet arbrisseau dans les jardins.

SABLE, espèce de terre légere & aride, ou amas de petis grains pierreux, que l'on ne peut ni pénétrer, ni dissoudre. On apelle *sable fossile* celui de la mer & des rivieres. Il est ordinairement plus net & plus dégagé de parties terrestres, que celui que l'on trouve dans les autres endroits. Le gros *sable* est appellé *gravier*, & le plus fin prend le nom de *sablon*. Plusieurs artisans se servent de sable, pour faire, ou pour préparer leurs ouvrages. On se sert du *sable de riviere* pour sabler les allées des jardins, afin d'empêcher que l'herbe n'y vienne. Avant que de sabler les allées, il faut les dresser, puis les battre à deux ou trois volées ; car, sans cette façon qu'on leur donne, le *sable* se mêle en peu de tems avec la terre. On sable les allées battues, en recoupe, ou en salpêtre, & celles qui ne

font fimplement que de la terre naturelle du jardin. Ces deux dernieres ne réuffiffent pas fi bien que les autres. Pour bien fabler une allée, il faut mettre deffus un pouce & demi ou deux d'épaiffeur de *fable de riviere*, ou d'autre, au défaut de celui-là.

SABLONNEUX, fe dit, *en agriculture*, des terres qui ne font que du fablon. Un terroir *fablonneux* ne vaut rien pour les bleds : il n'y croît pas, parce que le fonds n'a aucune fubftance pour concourir à la végétation ; ainfi, on ne s'en fert point en agriculture ..... *Sableux* ou *Sablonneux* fe dit auffi de la farine qui fe charge fouvent au moulin de parties *fablonneufes*. C'eft un défaut effentiel.

SABOT ; chauffure faite avec un feul morceau de bois, léger, & creufé. Les payfans & certains ouvriers s'en fervent journellement. Par les ordonnances des eaux & forêts, il eft défendu aux fabotiers & autres ouvriers en bois, de tenir leurs atteliers plus près d'une demi-lieu des forêts.

SABOT : c'eft toute la corne du pied du cheval, au-deffous de la couronne, & qui renferme le petit pied, la folle & la fourchette. Le *fabot* du pied d'un cheval doit avoir la corne luifante, haute & unie ; la blanche eft ordinairement caffante ; elle doit être de la couleur de celle d'un bouc, pour être excellente ; & tout le *fabot* doit avoir une figure comme ronde, un peu plus large en bas qu'en haut. Il arrive au *fabot* une maladie, qu'on appelle *étonnement du fabot*, laquelle confifte en ce que l'os du petit pied fe relâche par le bout qui eft vis-à-vis de la pince, & qu'il quitte fa place, & fa fituation naturelle. La chair qui l'entouroit & qui le joignoit au fabot, fe deffèche : il refte un vuide; & comme le petit pied eft relâché vers le bout, il s'abbaiffe, pouffe la folle qui la couvroit, & paroît en forme de croiffant. On connoît l'*étonnement du fabot*, lorfque le cheval boite beaucoup, qu'il n'appuie que du talon à terre, en trotant, & même au pas, & qu'en frappant avec le brochoir fur le devant du pied, il fonne comme une chofe creufe & vuide. Le devant du pied fe refferre par le milieu, quand il a trop long-tems fupporté le mal ; & le pied perd fa forme naturelle, quand ce mal eft arrivé. Pour y remédier, il faut laiffer la folle auffi forte qu'on le peut, à la pince, afin d'effayer fi, avec le tems, la nature peut réfoudre ce croiffant ; &, pour l'aider, on fond, dans le pied, la meilleure huile de laurier qui fe puiffe, fans féparer ni couper la folle. On en met fur la couronne, & particuliérement à la pince, fur de la filaffe. Il faut fouvent renouveller cette huile, qu'on applique à froid fur la couronne, au lieu que, dans le pied, on la met toute bouillante, & de la filaffe par deffus, avec des écliffes, pour tenir le tout. Si, après avoir donné fes foins pendant quelque tems à ce mal, on voit qu'il n'y ait point d'amendement, on deffolera le cheval ; & fi on trouve la pointe de l'os du petit pied féparée du *fabot*, & qu'il refte du vuide entre le *fabot* & l'os par le devant, il faut brûler tout cet os, afin qu'il tombe plutôt ; puis on met fur l'os brûlé de l'onguent égyptiac, & fur toute la folle, de la térébenthine, du tartre, du miel mêlés & chauffés enfemble. Quand la folle eft revenue & qu'elle eft ferme, on commence à promener le cheval dans les terres douces, & on l'accoutume peu à peu au travail.

SAC ; morceau de toile, de cuir, ou autres matieres, plié en deux, &

cousu par le bas & par le côté, de façon qu'il ne reste qu'une ouverture. Il s'en fait de toutes les grandeurs. Les grands servent à renfermer les grains, la laine, le pastel, le charbon & beaucoup d'autres choses semblables. On se sert de *sacs* pour renfermer les différentes espèces.

SACHÉE, est-ce que contient un sac en laine, en bled, en pois & autres marchandises .... *Sachée* est aussi la mesure à laquelle on vend les broquettes qui se font à Tranchebray, près Falaise.

SACQUAGE. On nomme ainsi, dans quelques coutumes, ce qu'on appelle en d'autres, *minage*, c'est-à-dire le droit que les seigneurs ont de prendre, en nature, une certaine quantité de grains ou de légumes sur chaque sachées de ces marchandises qui s'exposent en vente dans leurs marchés.

SACRE, *en fauconnerie*; c'est une des dix espèces de faucons. Celui qui est pris après la mue, est le meilleur & le plus vîte-court, empiété, hardi, de couleur rouge, ou tannée, ou grise; grosse langue; doigts gros & de bleu mourant. Ce sont les bonnes marques. Il est le plus laborieux de tous & le plus traitable. Sa proie sont les grands oiseaux, comme l'oie, la gruë, le héron, le butor, &c.

SAFRAN; plante bulbeuse. Il y en a de deux sortes, le *safran* proprement dit, & le *safran bâtard*. Il est d'un grand usage, tant pour sa beauté, qu'à cause de son pistil, qui est le *safran* dont on se sert en médecine. *Bradeley*, en considérant que le *safran* est une marchandise profitable, & que c'est une fleur estimable, qui vient dans un tems où il y en a peu d'autres, est étonné de ce que l'on n'en cultive pas plus communément en Angleterre. C'est un des derniers présens que nous offre l'été, sur son déclin. Les feuilles paroissent tout aussi-tôt que les fleurs sont passées; & durent tout l'hiver. Au printems, on les lie ensemble, pour faciliter l'accroissement des racines, qui seront en état d'être transplantées au milieu de l'été. Cette plante se plaît principalement dans les terres à craie, mais elle réussit aussi dans un terrein sablonneux. Les différentes espèces de *safran* qui fleurissent au printems, sont l'espèce marquetée de jaune & de noir, le *safran jaune* de Hollande; les espèces pourpres, hâtive & tardive, & la blanche. Toutes ces espèces fleurissent en Angleterre, dans les mois de Février & de Mars, & forment, dit *Bradeley*, les plus belles bordures de fleurs qu'on connoisse. Leurs racines doivent être levées de terre au mois de Juin, & replantées en même tems que les autres bulbes. On les multiplie par le moyen des caïeux, & elles se plaisent dans une terre légere. Voilà ce que dit l'auteur ci-dessus cité, sur le *safran*. Les Anglois n'en cultivent que pour le plaisir; mais en France, en Hollande & en Allemagne, c'est pour l'utilité. Il vient comme on l'a dit, d'oignons & de caïeux. Il est composé de plusieurs feuilles longues, étroites, épaisses douces à manier & cannelées, d'entre lesquelles il s'éleve, vers le commencement de Septembre, une tige basse, qui soutient une fleu bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle i naît une espèce de houppe, partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleu rouge, & d'une odeur agréable Quand elle est en vigueur, on l cueille, & on la fait sécher; & cett houppe est le *safran* dont nous nou servons parmi les alimens, en médecine, & en beaucoup d'autre usages. Quelques jours après, il e vient une autre semblable sur l

même plante. On la ramaſſe, de même que la premiere, pour la faire ſécher; & ces houppes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le *ſafran*. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles. Elle eſt en fleur pendant un mois; puis, des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver : le printems venu, elles ſe ſéchent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de *ſafran* eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans, comme le glayeul. Le *ſafran* du Levant eſt très-eſtimé. Il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gâtinois; en Languedoc, vers Toulouſe; en Provence, vers Orange; à Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun, en Gâtinois. Celui de Normandie paſſe pour le moins bon. Les *ſafranieres* ſont d'un grand revenu. On y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre, pour leur proviſion ſeulement.

Le *ſafran* vient fort bien dans toutes ſortes de climats. Il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop forte, ni trop fumée, plutôt légere que lourde, mais toutefois bien aërée, fort expoſée au ſoleil, épierrée avec ſoin, bien labourée & bien meuble. Il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon; mais l'eau, les ſouris & les taupes y font bien du tort. Comme il vient mieux, & plus vîte, d'oignon que de ſemence, quand le tems de la planter approche, ce qui ſe fait aux mois de Mai, de Juin, ou d'Août, on achete environ un boiſſeau d'oignons de *ſafran*, plus ou moins, ſuivant ce que l'on en veut planter. On le laiſſe mûrir à l'ombre, en monceaux, pendant une huitaine de jours, dans un lieu ſec; puis, lorſqu'il fait beau tems, & que la terre eſt bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à environ quatre doigts de diſtance l'un de l'autre, & on leur donne environ trois doigts de terre. Il y a des gens qui ne le plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raiſin au pied. Il rapporte, dès la premiere année, à la différence que ceux qui le plantent au mois de Mai, ont pleine récolte, tandis que ceux qui attendent juſqu'au mois d'Août n'en ont qu'un eſſai. Dès qu'il eſt planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour le défendre de la grande ardeur du ſoleil, juſqu'à ce que la plante ſoit levée. Elle n'en ſera que plus belle, ſi on a ſoin de l'arroſer pendant les chaleurs: on doit ſur tout la ſarcler pluſieurs fois l'année, pour que les oignons groſſiſſent & fructifient mieux. Le *ſafran* a cela de particulier, qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné, avant de jetter ſa fleur. Auparavant qu'elle paroiſſe, on pare la *ſafraniere*, ſur la fin d'Août. Pour cela, on en ôte toute l'herbe qui paroît ſur la terre; on piétine deſſus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de brouſſailles, comme auparavant, afin que le ſoleil n'altère point le *ſafran*. Plus on foule la terre, plus il devient beau. Il faut cependant ſe garder de le faire, quand la terre eſt trop humide, ou quand la fleur paroît. Il faut auſſi avoir ſoin que les beſtiaux, ſurtout les cochons, n'en approchent. La terre ainſi préparée, ſur la fin du mois d'Août, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoye avec les rateaux, pour faire place au *ſafran*,

qui naît & fleurit avec l'automne. Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue jusqu'à la fin d'Octobre; mais chaque fleur ne dure pas longt-tems, & c'en sont toujours de nouvelles qui se succèdent. C'est pourquoi il faut, ou les couper adroitement, ou les cueillir à mesure qu'elles viennent, toujours par un beau tems, & le matin, avant le soleil. En les cueillant, on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, & on les porte chez soi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut. Pour cela, on les jette sur une grande table qu'on couvre, si elle ne l'est pas, on en tire proprement le *safran* qui y est attaché, & on le met à part. Il y en a qui y mettent un peu d'huile, pour lui donner du lustre; ensuite on le fait sécher, dans un tamis, sur de la cendre chaude, ou du moins au soleil; car c'est le pire, parce qu'il défleurit & desséche le *safran*. Quand il est bien sec, on le met dans des boëtes, ou dans des sacs, ou autres vaisseaux bien fermés, & on le garde dans un lieu sec, jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire. Plus il est rouge, plus il est beau. Comme le *safran* réfleurit de jour à autre, & que ses fleurs se succedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout recueillir, quelque étendue que soit la *safraniere*. Mais aussi il ne faut pas épargner le nombre des journaliers, pour profiter du tems de la fleur. Elle est sujette à pourrir, pour peu qu'on tarde à la cueillir. Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne, sont remplacées par des feuilles qui durent & verdoyent pendant tout l'hiver. Elles se flétrissent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent résister aux moindres chaleurs de l'été.

On donne ordinairement trois labours par an à la *safraniere*; le premier, quand on plante le *safran*, ou, s'il est déja planté, au printems, quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de Juillet, & le troisieme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sécheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenser les oignons en labourant. Une *safraniere* ainsi ménagée dure trois ans dans sa forte vigueur. Elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on ait bien soin de la labourer, de la sarcler, & de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever les oignons hors de terre, ainsi que les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Si-tôt qu'ils sont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant pas humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; mais on peut y mettre du grain, en la fumant bien Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en *safran*. Ils garnissent les derniers quartiers desoignonsécailleux,qu'ils retirent des premiers; & comme ils ne fleurissent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité à cueillir le *safran*, qui refleurit d'un côté, pendant que la récolte se fait de l'autre.

Le *safran* sert pour la teinture, pour la peinture, dans les remedes, & même dans certains alimens. Les Espagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans presque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui

lui attribue plusieurs bons effets. On en fait même un plus grand trafic vers les pays Septentrionaux, principalement en Hollande, & dans la basse Allemagne. Il faut choisir le *safran* récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, & préférer celui qui tache les doigts en le froissant, qui est gras, flexible, & difficile à mettre en poudre. On doit rejetter celui qui a contracté une trop grande humidité.

Le *safran bâtard* ou *safranum*, que les apothicaires nomment *cartame*, & le peuple, *graine à perroquet*, parce que ces oiseaux en aiment fort la graine & s'en nourrissent, est une plante de la nature des chardons, qui croît assez facilement par-tout, mais qui se plaît néanmoins davantage dans les pays chauds. C'est à l'Egypte qu'elle doit son origine. Les pays qui entourent la Méditerranée sont ceux où il en croît le plus aujourd'hui. Cette plante a les feuilles longues, rudes & piquantes, déchiquetées tout autour. Cette tige est d'un pied & demi de haut. Ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-dessous, qui s'ouvrent en forme d'étoiles. Sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche. Sa racine est longue, grêle, fort chevelue. Sa fleur est semblable à celle du *safran domestique*. Cette plante demande une terre médiocre & de peu de nourriture. Elle amende & engraisse le fonds, n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler, ou l'endommager. Ceux qui sont curieux d'en cultiver, peuvent prendre les mêmes précautions que pour le *safran domestique*. Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne. On le seme dans les jardins, & il fleurit en Août & en Septembre. Les fleurs du *safranum* s'emploient pour teindre en rouge, & ses graines sont de quelqu'usage en médecine. *Chomel* nomme *safran sauvage* une herbe épineuse, semblable au *safran bâtard*; mais ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges. Cette plante naît sur les collines, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Août & en Septembre. Sa graine & ses feuilles, prises dans du vin, avec du poivre, sont utiles contre les piquûres des scorpions.

SAFFRE, minéral qui se trouve aux Indes orientales. Il est de couleur d'œil de perdrix; & on l'emploie, soit pour colorer les émaux, soit pour donner une couleur bleue aux verres & aux faïances. Il faut toujours préférer celui qui est en pierres, parce que celui qu'on vend en poudre est sujet à être sophistiqué.

SAGES; en terme de chasse, *chiens sages* sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qui leur a été donnée, & qui en gardent le change.

SAIGNER se dit, *en agriculture*, d'un marais, d'un fossé & d'une riviere, quand on fait des canaux pour les vuider, dessécher, ou affoiblir, pour en faire couler les eaux dans un lieux plus bas.

SAINDOUX, graisse de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines, sur-tout pour les fritures.

SAINFOIN, plante qui pousse des tiges, longues d'environ un pied, rougeâtres, se couchant à terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la vesce, vertes par-dessus, blanches & velues par-dessous, pointues, attachées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont légumineuses, rouges, disposées en

épis longs & ferrés. Il leur fuccéde de petites gouffes, coupées en crête de coq, hériffées de pointes rudes, renfermant chacune une femence qui a la figure d'un petit rein. Sa racine eft longue, médiocrement groffe, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive le *fainfoin*, pour nourrir & engraiffer les beftiaux. Les vaches & les brebis qui en mangent ont beaucoup de lait. Il y a une autre efpèce de *fainfoin*, qui diffère de la précédente, en ce qu'elle eft plus petite en toutes fes parties, excepté en fes gouffes. On appelle cette herbe *foin de Bourgogne*, parce qu'il croît en cette province en fi grande quantité, que la plûpart des chemins en font couverts. On l'appelle encore *tréfle des prés*. Le *fainfoin* veut une terre pierreufe, féche, fituée fur des collines, s'il fe peut. Ce n'eft pas qu'on n'en voie de très-beau dans les pays plats, femés dans des terres femblables à celles dont on vient de parler.

Il faut, quand on le feme, que la terre ait eu trois façons. C'eft au commencement du mois de Mars que fe fait cette femaille. Il faut le femer fort dru, afin qu'il ne croiffe point de méchantes herbes parmi. La premiere année que le *fainfoin* eft fémé, on n'en retire pas beaucoup; c'eft à la feconde, qu'il commence à donner du profit. On fauche ordinairement le *fainfoin* trois fois l'année; fçavoir à la fin de Mai, pour la premiere fois. L'herbe qu'on en recueille eft fort bonne pour les beftiaux. La feconde fauchaifon s'en fait à la fin de Juillet. Comme l'herbe de cette feconde récolte eft plus groffe que celle de la premiere, parce qu'elle produit la graine, elle n'eft pas auffi fi délicate pour nourrir le bétail. Enfin la troifieme fauchaifon s'en fait à la fin de Septembre. Cette derniere herbe, quoique moins fucculente que la précédente, ne laiffe pas d'être d'un grand fecours en hiver, pour les beftiaux. Le *fainfoin* engraiffe les terres où il eft femé, fans le fecours d'aucun autre amendement. Il dure trois ans en nature, fans s'altérer; mais auffi, après ce tems, il faut convertir ce pré en terres labourables, ou l'enfemence en légumes, pois lentilles, &c. La feconde fois qu'on fauche le *fainfoin*, il faut en voiturer l'herbe dans la grange, pour la battre & en tirer la femence, comme on fait le bled; puis on mêle ce foin parmi l'autre.

Comme le *fainfoin* eft plufieurs années avant de donner un profit confidérable, on a coutume, pour tirer un profit de la terre, de femer, avec la graine du *fainfoin*, du trefle, de l'orge, de l'avoine, &c. L'orge & l'avoine n'occupent pas long-tems la terre. Ces grains font peu de tort au *fainfoin*; mais les plantes vivaces, comme le tréfle, lui en font beaucoup. Dans les années féches, il y arrive fouvent, quand on a fauché l'orge ou l'avoine, qu'on n'apperçoit point le *fainfoin*; néanmoins, en y regardant de près, on voit ordinairement des filets blancs qui indiquent que le *fainfoin* a levé; mais que les feuilles qui étoient fort menus, ont été fauchées avec l'orge & l'avoine. Si les grains qu'on feme avec le *fainfoin* font drus, s'ils font pouffé avec vigueur, & fur-tout s'ils ont verfés; il arrive ordinairement que le *fainfoin* eft étouffé; ainfi il faut convenir avec M. *du Hamel*, que le *fainfoin* réuffit toujours mieux quand il eft femé feul.

SAINT-AUGUSTIN; nom que *la Quintinie* donne à une poire à-peu-près de la figure & de la groffeur de la *belle virgoulée* & qui mûrit fur la fin de Septembre. Ce fruit eft eftimé, & le feroit encore

plus, si on pouvoit le garder jusqu'aux mois de Février & de Mars.

SAINT-FRANÇOIS, poire bonne à cuire.

SAINT-GERMAIN, aussi nommée l'*inconnue de la Fare* dont la chair est fort tendre a beaucoup d'eau, & n'a point de marc.

SAISIE, est un arrêt que l'on fait de quelques marchandises ou effets, soit par autorité de justice, soit en conséquence des ordonnances, arrêts & déclarations, ou par ordre du roi ou du ministére.

SAISON; *en terme de labourage*, se dit de certaines portions de terres qu'on laboure chaque année' tandis qu'on laisse reposer les autres, ou qu'on y seme de menus grains; les terres de France se partagent ordinairement en trois *saisons*. La premiere année on y seme les bleds, la seconde les menus grains, la troisieme on les laisse reposer. Il y a des *saisons* plus fortes les unes que les autres, où il y a quelques arpens de terre de plus.

SALADE, mets composé de diférentes plantes potageres qu'on mange crues; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huille.

SALAGE, droit de dix sols six deniers, que l'on perçoit à Nantes, & dans les bureaux de la ferme de la prévôté de cette ville, sur chaque bateau de sel.... *Salage* se dit aussi, en Picardie & en Normandie, du dernier sel qu'on donne aux harengs en caque

SALAISON. *Marchandises de salaison*, sont celles que l'on prépare avec du sel, telles que les morues, harengs, sardines, porcs, &c. Voyez le titre XV de l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680, qui enjoint plusienrs formalités à ce sujet.

SALANTS. *Marais salants*; ce sont ceux où se fabrique le sel; il y en a beaucoup en Poitou, en Bretagne, & dans les pays d'Aunis.

SALÉ; c'est la chair de cochon qu'on a salé. Tous les endroits de cet animal sont bons pour faire du petit salé; le filet est le meilleur.

SALIERES; nom qu'on donne à certains creux qu'on voit aux yeux des chevaux, quand ils sont vieux; mais ces marques n'annoncent pas toujours la vieillesse; il y a des jeunes chevaux qui en ont.

SALINES, s'entend communément du commerce qui se fait des poissons salés.

SALES & SALONS DE JARDINS; ce sont des ornemens que l'on forme avec des palissades de charmilles qui en font le pourtour. Le dedans est planté d'arbres isolés, & le milieu orné de gazons. Les arbres les plus ordinaires dont on se sert, sont les marronniers d'Inde. On peut se servir de tilleuls d'Hollande, ou d'ormes bien choisis. On fait aussi des *sales* découvertes, c'est à-dire, sans palissades; elles sont à plusieurs rangées d'arbres plantés sur des tapis de gazon: on met dans le milieu un bassin, si l'eau le permet, & qu'on veuille en faire la dépense, ou une piéce de gazon seulement.

SALMI, espèce de ragoût qu'on fait avec des viandes recuites, & rôties à la broche, auquel on fait une sauffe après les avoir dépecées. On fait du *salmi* de beccasses de dindons, & autres volailles. Voyez *ces mots*.

SALOIR, vaisseau de bois ou de terre cuite dans lequel les charcutiers mettent les lards, & autres morceaux de porc pour les saler.

SALPETRE, espèce de sel naturel ou artificiel, en usage en médecine & dans les teintures, & d'une nécessité presque indispensable dans la composition de la poudre à canon.

SALPICON, *en cuisine*, ragoût

que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, de veau ou de mouton, que l'on veut ſervir rôties pour principales entrées.

SALSE-PAREILLE, plante médicinale de l'Amérique, qui ſe plaît dans les endroits humides & marécageux. On n'emploie, dans les remédes, que ſa racine; il en vient, en France, par la voie des Hollandois & des Marſeillois.

SALSIFIX, racine dont les feuilles reſſemblent à celles du poireau; ſes fleurs ont une couleur purpurine, tirant ſur le bleu ou ſur le noir. La racine eſt droite, groſſe comme le doigt, & tendre; toute cette plante rend un ſuc laiteux, & ſe cultive dans les jardins potagers. Il y en a de deux eſpèces, le *ſalſifix* d'Eſpagne, autrement dit *ſcorſonere*, & le *ſalſifix* commun. On le ſeme au mois de Mars ou d'Avril ſur planches, en rayons tirés au cordeau, & profonds de deux doigts. Il faut que cette graine y tombe à claire-voie, parce que les *ſalſifix* en deviennent plus beaux & mieux nourris; cette plante eſt cordiale & ſudorifique. Les *ſalſifix*, en cuiſine, & les *ſcorſoneres* s'accommodent de la même façon. On les ratiſſe, on les lave, on les fait cuire comme les choux-fleurs, & on les ſert avec une ſauſſe blanche, en entremets.

SANDARAC, ſubſtance réſineuſe, d'un jaune pâle ou citrin, qui decoule d'elle-même dans les pays chauds, ou par les inciſions que l'on fait à l'écorce du grand genévrier & du cédre. Cette gomme entre dans la compoſition du vernis; on la réduit auſſi en poudre très-fine, dont on ſe ſert pour empêcher le papier de boire dans les endroits où il a été raturé.

SANDIX, eſpèce de maſſicot rouge, qui ſe fait avec de la céruſe pouſſee au feu, & rubéfiée. On ſe ſert peu de *ſandix* dans la peinture. Le véritable vermillon lui eſt infiniment préférable.

SANG; le *ſang* des animaux eſt quelquefois en uſage en cuiſine, cependant, de quelque maniere qu'on le prépare (car on ne l'emploie pas ſeul, & tel qu'il ſort des veines & des arteres) il eſt toujours difficile à digérer.

SANG DE BOUC; c'eſt réellement le *ſang de boucs* qu'on prépare pour être employé en médecine. On choiſit les *boucs* de quatre à cinq ans, on les nourrit, pendant un certain tems, d'herbes aromatiques: on tire le *ſang* du col ou des teſticules dans les mois de Juillet: on le met dans un vaſe de faïance, & on le fait ſécher au ſoleil ou à l'ombre. On prétend qu'il ne faut réſerver que le *ſang* mitoyen, c'eſt-à-dire, qu'il faut jetter le premier & le dernier.

SANGLES; tiſſus compoſés de gros fil de chanvre, entrelacées, que fabriquent les cordiers. On en fait de différentes largeurs & longueurs; les unes s'emploient pour attacher les ſelles ſur les chevaux de main; les autres pour les bâts des mulets & autres bêtes de ſomme; & les autres enfin pour différens meubles, tels que les fauteils, canapés, &c.

SANGLIER; c'eſt le plus dangereux de tous les animaux qu'on chaſſe, quand il eſt en ſon *tieran*, ou en ſon *quartan*. Les laies & les bêtes de compagnie ſont nuiſibles par leurs mangeures. Ils ne ſont point bons à manger pendant leur rut, & juſqu'à ce qu'ils aient mangé du gland. Cet animal eſt de telle nature, qu'il apporte, en naiſſant, toutes ſes dents; il en a quatre, entr'autres, nommées *défenſes*, dont les deux de deſſus ne ſont point dangereuſes, mais qui ſervent ſeulement à aiguiſer celles de deſſous, deſqu'elles

Ils bleſſent les chiens, & les hommes même, s'ils n'y prennent garde. Les *ſangliers* vivent vingt-cinq ou trente ans ; ils ſont en rut environ dans le mois de Décembre, & leur plus forte ardeur dure pendant trois ſemaines. Ils commencent à entrer en venaiſon à la mi-Septembre, & ceſſent d'y être au commencement de Décembre. Leur *bauge* eſt ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Les jeunes mâles ſont plus hardis à s'éloigner de leur mere, que les femelles. Ces animaux ſe nourriſſent de tout grain, fruit, légumes & racines, hormis de navets & de raves. Le *ſanglier*, en cuiſine, ſert à faire un entremets froid très-eſtimé. On le fait cuire comme la hure de cochon ; les pieds ſe mettent à la Sainte Menehould, comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet.

SANGUINE, pierre foſſile, de couleur rouge foncé, qui a ſa mine particuliere ; la meilleure vient d'Angleterre. Les peintres & deſſinateurs s'en ſervent pour deſſiner & pour faire leur eſquiſſe. Les orfévres & doreurs l'emploient pour brunir l'or en feuille. Il faut choiſir la *ſanguine* moyennement tendre, ſe ſciant aiſément & ſans ſe rompre, & rejetter celle qui eſt trop dure & graveleuſe.

SANICLE, plante qui pouſſe, de ſa racine, pluſieurs feuilles preſque rondes, dures, diviſées en cinq parties, de couleur verte & luiſante. Cette plante eſt déterſive & vulnéraire. On l'emploie pour les pertes de *ſang*, pour déboucher & fortifier les viſceres, à la maniere du thé. Elle croît ſur les collines & les montagnes ; c'eſt une eſpèce de quinte-feuille qui fleurit en Mai & en Juin.

SANG-SUES, petits inſectes noirâtres, ou petits vers aquatiques, qui ſe trouvent dans les pays marécageux, & qui ſucent le ſang des animaux : on s'en ſert en médecine.

SANTAL, ou SANDAL, bois dur, compact, peſant & odoriférant, qu'on apporte en France, par la voie de Hollande. On diſtingue trois ſortes de *ſandals*, le *blanc*, le *citrin* & le *rouge*.

SAPAN. *Bois de ſapan*, aſſez ſemblable au bois Bréſil, & qui fournit pareillement une couleur rouge.

SAPHIR, pierre précieuſe diaphane, dure, brillante & reſplendiſſante. On diſtingue deux eſpèces générales de *ſaphirs*, ſçavoir les *ſaphirs mâles* & les *ſaphirs femelles*. Les premiers ſont d'une couleur claire : on les nomme *ſaphirs blancs* & à *queue*. Les ſeconds ſont d'un bleu plus foncé, & ſont plus eſtimés que les autres.

SAPIN, arbre fort haut, droit & toujours verd. Son bois eſt blanc, couvert d'une écorce blanchâtre & réſineuſe. Ses branches ſont garnies de feuilles ſemblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, naiſſant ſeules le long des branches. Ses chatons ne laiſſent rien après eux. Les fruits naiſſent ſur les mêmes pieds de *ſapin*, formés par pluſieurs écailles en cône ou pomme de pin tournés en haut. On trouve ordinairement, ſous chacune de leurs écailles, deux ſemences. Cet arbre croît principalement dans les lieux montagneux & pierreux ; les ſommités de ces arbres ſont ſalutaires dans le ſcorbut, gouttes & rhumatiſmes; cuites dans de l'eau & du vin, pour la boiſſon. La France poſſéde beaucoup de forêts de *ſapin*. L'Auvergne, le Forez, le Dauphiné, la Franche-Comté, &c. en abondent ; cependant il faut avouer que les pays du Nord en fourniſſent une plus grande quantité & d'une qualité ſupérieure.

SAR ; nom qu'on donne, ſur les côtes du pays d'Aunis, à une eſpèce d'herbe marine qu'on appelle, en Normandie *varech*, & en Bretagne *goueſmon*. Voyez *Varech*.

SARCELLE, oiſeau aquatique, mis au nombre des canards ſauvages, dont il fait une eſpèce particuliere.

SARCLER, *en terme d'agriculture*, ſignifie arracher les méchantes herbes qui nuiſent aux bonnes plantes, ou bien ôter les chardons qui croiſſent dans les bleds. Le tems de *ſarcler* les jardins n'eſt point determiné ; c'eſt toujours lorſqu'on voit que les méchantes herbes y ſont crues.

SARCOCOLE, gomme égrainée en très-petits morceaux, ſpongieux, de couleur jaunâtre, tirant ſur le blanc, reſſemblant à de l'encens pulvériſé groſſiérement, d'un goût douceâtre & fade. On ignore l'arbre qui la produit. On ſçait ſeulement qu'on l'apporte de Perſe, ou de l'Arabie heureuſe.

SARDINE, poiſſon de mer, plus petit que le hareng, & plus grand que l'anchois ; c'eſt un mets aſſez délicat, étant mangé frais.

SARDIS, étoffe de laine groſſiere, qui ſe fabrique à Bourg-en-Breſſe, à Pont de-Vaux, à Montluel, à la Charité de Mâcon, à Clugny & autres endroits de la province de Bourgogne.

SARDOINE ; pierre précieuſe, que les anciens diſtinguoient en deux ſortes. Les modernes ne connoiſſent pour *ſardoines* que des *onys* & des *agathes*.

SARFOUER ; *en terme de jardinage*, c'eſt bécher legérement la terre entre les plantes, pour la rafraîchir, & les faire mieux pouſſer, après les avoir ſarclées avec la main.

SARIETTE, plante qui pouſſe de petites verges, à la hauteur d'un pied & demi, & dont les feuilles ſont petites, oblongues, ſemblables à celles de l'hyſſope, percées de beaucoup de trous, mais qui ne traverſent point, d'une odeur approchante de celle du thym, & d'un goût piquant. Ses fleurs ſont en gueules, tout-à-fait ſemblables à celles du thym, claires-ſemées dans les aiſſelles des feuilles, de couleur blanche, tirant ſur le purpurin. Il leur ſuccéde des ſemences preſque rondes & menues. Sa racine eſt ſimple & ligneuſe. La *ſariette* eſt propre pour la foibleſſe de l'eſtomac, pour l'aſthme, &c. On l'emploie ſouvent dans les ſauces. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin. Elle fortifie le cerveau, atténue & raréfie les humeurs viſqueuſes, excite l'appétit, aide à la digeſtion, chaſſe les vents, contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil, convient dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un eſtomac foible & débile. Mais l'uſage trop fréquent qu'on en fait, met les humeurs dans une forte agitation. On ne ſe ſert guères des feuilles de la *ſariette*, en cuiſine, que pour les féves de marais.

SARMENT : c'eſt le bois qui croît en ſep de vigne, qu'on taille dans l'arriere ſaiſon, & dont on fait des javelles. Le *ſarment* de vigne ſert auſſi pour provigner la vigne, & en tirer des croſſettes ou chapons pour planter. Voyez *Vigne*.

SARRASIN, autrement *bled noir*. Il a la feuille rondelette d'abord, & reprend enſuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle eſt plus pointue & plus molle. Son tuyau eſt frêle, rond, vuide, rouge, feuillu, d'où ſort une fleur blanche, aſſez grande, diſpoſée en grappes, & compoſée de cinq étamines. Il lui ſuccéde une graine de forme triangulaire, ayant la moëlle de dedans blanche, & l'écorce de deſ-

ſus noire. Ce bled noir nourrit pendant preſque toute l'année, le payſan de la Bretagne & de la baſſe Normandie. On s'en ſert à nourrir les pigeons, les cochons & la volaille. Les phaiſans en ſont fort friands; c'eſt pourquoi on enſemence différentes eſpèces de terre en *ſarraſin* dans les bois & autres lieux où on veut attirer les oiſeaux.

SART, ou SAR, ou GOEMON, ou ALGUE, herbe qui croît au fond de la mer, qu'elle arrache en certains tems, & qu'elle rejette à la côte : on s'en ſert à fumer les terres ſur les côtes de Bretagne, de Normandie, du pays d'Aunis, de Saintonge & de Poitou.

SARTELLE, ou SARETTE, plante qui croît en pluſieurs endroits de la France, & qui ſert dans la teinture en jaune. La *gaude* lui eſt préférable.

SAS, tamis dont on ſe ſert pour rendre plus fines & plus ſubtiles toutes les matieres pulvériſées.

SASSAFRAS, plante de la Virginie, de la Floride, & de la Louiſiane. On s'en ſert, en médecine, comme d'un très-bon ſudorifique.

SASSENAGE, ſorte d'excellent fromage, qui prend ſon nom du lieu où il ſe fabrique, en Dauphiné. Voyez *Fromage*.

SATIN, étoffe de ſoie travaillée de maniere que la trame ne paroît nullement à l'endroit. Depuis l'invention des *ſatins* qui, dans les premiers tems, ne ſe faiſoient qu'à l'uni, les manufacturiers François, ſur-tout ceux de Lyon, ont porté cette étoffe, ainſi que beaucoup d'autres à un point de perfection, qui ne laiſſe aux étrangers, que l'epérance éloignée de l'imitation, principalement pour ceux qui ſont façonnés & à fleurs.

SATYRION, plante qui eſt une eſpèce d'orchis, dont les feuilles ſont larges, groſſes, preſque ſemblables à celles du lys, ſa propriété conſiſte à donner de la vigueur.

SAUCE, ou SAUSSE, liqueur dans laquelle on fait cuire toutes ſortes de mets : on en fait de pluſieurs ſortes, ſelon la nature des ragoûts.

SAUCISSE, mélange de viandes hachées, & enfermées dans un boyau, comme un boudin. Les *ſauciſſes* & *ſauciſſons* ſont fort peſans ſur l'eſtomac, & même indigeſtes.

SAVETIER, artiſan qui raccommode les vielles chauſſures, ſouliers, bottes, pantoufles, &c.

SAUGE, plante odoriférante & médecinale. L'auteur de l'*Ecole du potager* en compte quatorze eſpèces différentes, ſans parler de quelques autres moins remarquables, qui ſont la *grande ſauge*, la *ſauge franche*, la *petite ſauge* de Provence, la *grande ſauge* à fleurs purpurines, la *ſauge d'Eſpagne* à fleurs blanches, la *ſauge d'Eſpagne* à fleurs de lavande, la *ſauge jaune panachée*, la *ſauge frigée*, la *ſauge qui porte des baies*, la *petite ſauge* du Levant à larges feuilles, la *grande ſauge* du Levant, la *ſauge d'Afrique* à fleurs violettes, & la *ſauge de montagne*, qui eſt la ſauvage. Ces quatorzes eſpèces ont toutes les mêmes vertus, du plus au moins, & au défaut des unes, les autres ſervent; cependant les botaniſtes regardent la *ſauge d'Eſpagne* comme la meilleure ; la *petite ſauge* de Provence vient après, & enſuite la *ſauge franche*. On fait uſage de *ſauge* dans les potages & dans les ſauces, & on la prend à la maniere du thé, tant pour les maladies du cerveau, que pour ranimer les mouvemens des liqueurs & la circulation du ſang, pour chaſſer les vents, fortifier l'eſtomac, guérir les indigeſtions, & pour pouſſer les urines & lever les obſtructions du poumon.

SAULE, arbre dont il y a plusieurs espèces. Il y a des *saules* grands, qui croissent en perches, & des *saules* petits, qui croissent en osier. Il y en a de blancs, de noirs & de jaunes. Il y en a qui viennent dans les lieux humides, & d'autres en des lieux secs. On divise encore le *saule* en mâle & femelle. Le *saule* mâle ne porte que des fleurs, & le *saule* femelle ne porte que des fruits.

SAUMON, gros poisson qui se trouve, & se pêche également dans la mer & dans les rivieres: il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Il remonte les rivieres au commencement du printems; & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une riviere, il devient pâle, sec, maigre, & a mauvais goût. Les côtes d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, sont les endroits où le *saumon* est le plus abondant.

SAUMON, grosse masse de métal qui n'a reçu d'autre façon que celle qui lui a été donnée par la fonte, dans la mine. Il n'y a que l'étain, le plomb & le cuivre, qui viennent en *saumon*, & on l'entend plus particuliérement des masses de plomb que l'on a fondues & jettées dans un moule, & qui pesent trois à cinq cents livres.

SAUNAGE, marchandise de sel. Il n'y a, en France, que les fermiers généraux qui puissent faire le commerce de sel dans les provinces où la gabelle est établie.

SAUPIQUET, *en cuisine*, sauce accommodée avec oignons frits au beurre ou au lard, vin, sel & poivre.

SAUTELLE, *en terme de vigneron*, est un sarment qu'on transporte avec sa racine.

SAVON, espèce de pâte quelquefois dure & séche, quelquefois molle & liquide, propre à blanchir le linge, & à plusieurs autres usages, soit pour les teinturiers, les bonnetiers, les foulons, les couverturiers & les parfumeurs.

SAVONNETTE, composition dont la base est du savon purifié, & auquel on ajoûte de la poudre d'amydon, des eaux de senteur, &c. que l'on forme ensuite en petites boules, & dont on se sert pour laver la barbe & l'adoucir. Les meilleures *savonettes* viennent d'Italie, & sur-tout de Rome. Il s'en fait aussi à Grace, à Marseille, dans le nombre desquelles il s'en trouve de très-bonnes.

SAUVAGE; nom d'un œillet incarnat, qui doit son nom à celui qui l'a élevé; d'autres sont appellés le *grand-louis*. Son défaut est qu'il casse, si on lui laisse quelques boutons. *Morin* dit que quand on lui en laisse jusqu'à six ou sept, on s'en trouve bien.

SAUVAGEON, petit arbre venu naturellement & sans culture, sur lequel on ente des fruits des autres arbres. Les entes réussissent mieux sur les *sauvageons* que sur les francs. On ente, le plus souvent, sur un *sauvageon* d'amandier ou de coignassier.

SAUVAGINE, terme générique, qui comprend toutes les pelleteries communes & non apprêtées, que produisent des animaux sauvages qui se trouvent en France, telles que les peaux de renard, de liévre, de lapin, de blaireau, de putois, de fouine, &c.

SAXIFRAGE, plante qui pousse des feuilles presque rondes, dentelées, un peu semblables à celles du lierre terrestre, & grasses. Cette plante passe pour un grand diurétique: on se sert de l'infusion de ses racines en vin blanc, ou de la décoction de ces mêmes parties en eau commune. Il y a plusieurs autres

espèces de *saxifrages*. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux & incultes, sur les montagnes, & dans les vallées : on en trouve aussi dans les bois.

SAYA, étoffe de soie qui se fabrique à la Chine.

SAYETTERIE, manufacture d'étoffes de laine, ou de laine mêlée avec de la soie ou du poil, établie à Amiens. Ce mot s'entend aussi des étoffes toutes de laine, ou tout au plus avec du fil de sayette, ou un fil de soie dans la chaîne ; ils sont fabriqués dans cette manufacture qui est assez considérable.

SCABIEUSE, que plusieurs appellent la *fleur de veuve* ; c'est une plante dont il y a deux espèces, l'une qu'on appelle la belle *scabieuse*, & l'autre la commune. On cultive la *scabieuse*, & elle veut beaucoup de soleil & une terre à potager. On l'arrose quand elle en a besoin. Cette plante dure trois ans, alors il la faut semer pour en avoir. Sa racine est droite & longue, sudorifique, propre pour l'asthme, & pour la petite vérole. On fait un syrop avec le suc exprimé de toute la plante, lequel est très-bon pour les maladies de la peau.

SCAMMONÉE, suc résineux. ou gomme grise-brune, qui découle, par incision, d'une plante nommée *convolvulus syriacus* ; elle croît abondamment en plusieurs endroits du Levant, mais principalement aux environs d'Alep, & de S. Jean d'Acre.

SCEAU DE SALOMON, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux. Son eau distillée embellit le teint. Cette plante croît dans les haies, dans les bois, & autres lieux ombragés ; elle se multiplie par ses racines qui tracent. Il y a quelques autres espèces de *sceau de Salomon*.

SCHILLING, monnoie d'argent d'Angleterre ; il en faut vingt pour la livre sterling, ce qui peut revenir à environ trente-trois sols six deniers, monnoie de France.

SCIAGE. *Bois de sciage* ; c'est celui qui est débité avec la scie pour le distinguer du bois de brin, qui n'est qu'équarri avec la coignée, & du bois de merrein qui n'est que fendu. Les planches, les solives, les poteaux, &c. sont de bois de *sciage*.

SCIE, instrument de fer ou d'acier, fait en forme de lame, mais ayant des dents contournées différemment. On s'en sert à diviser & partager en plusieurs pièces diverses matieres solides, comme le bois, la pierre le marbre, l'ivoire, &c.

SCILLE, plante dont il y a deux espèces, la rouge & la blanche. Les *scilles* naissent en Espagne, en Portugal, en Sicile & en Normandie. Leurs racines sont propres pour inciser les phlegmes de la poitrine, & pour emporter les obstructions du bas-ventre. On fait des trochisques de *scille* qui entrent dans la thériaque. On fait aussi du vinaigre *scillitique*, & de l'oxymel *scillitique*. Le cœur des oignons de cette plante est regardé comme un poison très-dangereux.

SCINC, petit animal amphibie, ressemblant à un lézard, qui est très-abondant dans le Nil. On le vuide, on le fait sécher, & on l'envoie en Europe, par la voie de Marseille ; il est employé dans les remédes confortatifs. Il faut le choisir gros, pesant, entier, récent, & bien séché.

SCOLOPENDRE, plante autrement nommée *cétérac*. Il y a une autre plante nommée *scolopendre vulgaire* ; c'est la langue de cerf. Voyez *ces mots*.

SCORDION, espèce de *german-*

drée, qui a les tiges quarrées, velues, rempantes, revêtues de feuilles semblables à celles du *chamæpitys* ordinaire. Cette plante est apéritive, sudorifique, propre pour rétablir l'appétit, pour purifier le sang & faire mourir les vers. Cette plante naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

SCORPION, petit insecte terrestre de la grosseur d'une grosse chenille, ressemblant à une petite écrivisse, très-commun dans les pays chauds, comme en Italie, Espagne, Provence & le Languedoc. Ce petit animal, comme on la cru, n'est point venimeux.

SCORSONERE; c'est le *salsifix d'Espagne* que nous sommes obligés de cultiver, au lieu que cette plante croît en Espagne sans culture.

SCRIBE. On donne ce nom, à Paris, à des écrivains publics, qui ont des petits bureaux sur les places & au coin des rues, & ont tout ce qui est nécessaire pour écrire.

SCROFULAIRE, plante qui naît dans les bois, dans les fossés, & dans les lieux humides, dont l'odeur est puante, & d'un goût amer, & qui fleurit en Juin & Juillet, dont le suc est bon pour mondifier les ulcéres les plus sales, pour résoudre les humeurs scrofuleuses, & pour adoucir les inflammations des hémorroïdes.

SCRUPULE, petit poids dont on se sert pour peser les drogues, pesant vingt grains ou un denier. Il en faut trois pour la dragme.

SCULPTEUR, artiste qui taille le marbre, la pierre, le bois, &c. pour représenter divers sujets. La communauté des *sculpteurs* a été réunie à celle des *peintres*, au commencement du dix-septieme siécle.

SEBESTE, fruit de la grosseur d'un gland, oblong, rond, noirâtre, ridé, d'un goût douceâtre, couvert par le bout d'en-haut d'un petit chapiteau ligneux. Sa chair est rougeâtre, & son noyau très-gros, qui contient une petite amande blanche d'un très-bon goût. Ce fruit vient sur un arbre du même nom, assez semblable au prunier, qui croît dans l'Arabie, le Malabar, la Syrie & l'Egypte. Il est d'usage dans les rémedes adoucissans & pectoraux. On le tire ordinairement de Seyde, par la voie de Marseille.

SECHE, poisson de mer de la grosseur d'un gros maquereau, laid & difforme, qu'on trouve vers les bords de l'Océan & de la Méditerranée. Il a sur son dos, un os, grand à-peu-près comme la main, épais d'un pouce au milieu, léger, dur en-dessus, tendre en-dessous, friable, & très-blanc. Les orfévres s'en servent pour mouler différens ouvrages, & il est employé quelquefois en médecine.

SECHERON; *en terme d'agriculture*, c'est un pré situé dans un lieu sec, & qui ne peut être abbreuvé que par les pluies. On dit, Les *sécherons* ont donné cet année, à cause des pluies qui sont tombées. Le foin qui naît dans les *sécherons* est toujours bon.

SEGOVIE. *Laine de Ségovie*; elle se distingue en trois qualités, en *primes*, *secondes* & *tierces*.

SEGRAIRIE. Bois qui est possédé en commun, ou par indivis, soit avec le roi, soit avec des particuliers. Il y a plusieurs articles de réglemens pour les bois tenus en *ségrairie*. Dans l'ordonnance des eaux & forêts, la disposition qui regarde les bois du roi, a lieu aussi à l'égard de ceux qui sont tenus en *ségrairie* avec lui.

SEGRAIS; *en terme des eaux & forêts*, ce sont des bois qui sont séparés des grands bois qu'on coupe & qu'on exploite à part.

SEIGLE, plante dont il y a deux espèces, l'une qui se seme au commencement de l'hiver, & l'autre qu'on ne seme qu'au printems, & qui est plus petit en toutes ses parties. Ce grain vient en abondance & avec facilité, même dans les mauvaises terres. Quand l'année est *sèche* (ce qui fait manquer le froment) on a des *seigles* en abondance. Sa paille est ce qu'on appelle du *glui* : comme elle est fort longue, on ne la bat point au fleau, & on la laisse en son entier pour s'en servir à couvrir des granges, des maisons, à lier des gerbes & la vigne, à faire des paillassons, &c. On mêle le *seigle* avec le froment, afin que le pain soit plus long-tems tendre. On emploie encore sa farine à faire du pain & de la pâtée pour les chiens & pour les cochons. Toutes les autres bêtes, principalement les chevaux, & les poules, ne veulent ni grain ni pain de *seigle*. On le seme dans les terres sablonneuses, & on le laboure pour l'ensemencer de même que le froment. Le *seigle* est celui des semences d'automne, qui est plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid ; c'est pourquoi on commence la semaille par ce grain. On le seme même dès la fin d'Août, dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de se fortifier avant les pluies & les gelées; & s'il pleut dans le tems de la semaille, il faut attendre que la terre soit desséchée. Le pain de *seigle* ne nourrit pas tant que celui de froment; il lâche un peu le ventre, & contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

SEIGNEURIAGE, droit qui est dû à quelque seigneur. Il se dit plus particuliérement du droit que chaque prince préleve sur la fabrication des monnoies. En ce sens, on lui donne quelquefois le nom de *monnoyage*.

SEINE, espèce de grand filet de treize à quatorze toises de long, & de douze à treize pieds de hauteur, dont on se sert, tant pour la pêche du poisson de mer, que pour celle d'eau douce.

SEIZAINE, espèce de petite corde ou grosse ficelle dont les emballeurs se servent pour leurs emballages. Il y a la grosse & la petite *seizaine* ...... Les tonneliers donnent aussi ce nom à des paquets de cerceaux qui en contiennent seize.

SEIZE, nombre pair, composé de quatre fois quatre, & de deux fois huit : en chiffres arabes il se marque ainsi (16) ; en chiffres romain (XVI), & en chiffres françois, ou de finance, (*xvj*).

SEIZIEME, partie d'un tout divisé en seize portions égales. En fait de fractions, un *seizieme* est la moitié d'un huitieme, & le quart d'un quart. Il se marque ainsi ($\frac{1}{16}$). On dit aussi ($\frac{2}{16}$), ($\frac{11}{16}$), &c. Le *seizieme* de 20 sols est 1 s. 3. den.

SEL, *en chymie*; c'est une substance acide & pénétrante, qui entre dans la composition de presque tous les corps, & qu'on en extrait en les décomposant. Ce sont les épiciers-droguistes, & les apothicaires qui les font & qui les débitent.

SEL, espèce de crystallisation ou de substance acide, piquante & astringente, qui sert à saler les chairs; les poissons, & autres denrées qu'on veut conserver, & qui, sans cet acide, se corromproient infailliblement. On en consomme beaucoup en cuisine Ce *sel* est de trois sortes, le *sel marin*, le *sel terrestre* ou *fossile*, & le *sel* qu'on tire des fontaines & des puits salés ; c'est en France qu'il se fait le plus grand commerce de *sel marin*. La Pologne, la Hongrie & la Catalogne, sont les pays où il se trouve le

plus de *sel fossile*; & les fontaines salées sont en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol, & dans quelques autres endroits.

SELLE, espèce de petit siége rembourré qu'on met sur le dos des chevaux pour la commodité du cavalier. Il s'en fait de bien des sortes, comme *selles* à l'angloise, *selles* de postes, *selles* à piquer, &c.

SELLÉ, *en terme d'agriculture*, se dit des terres qui se séchent & s'endurcissent; les terres fortes qui se coupent à la béche, comme les terres franches ou les terres glaises sont sujettes à se seller, c'est-à-dire, à se serrer & à s'endurcir; ensorte qu'elles deviennent presque impénétrables à l'eau des pluies & des arrosemens, ce qui est un inconvénient très-fâcheux & très-pernicieux à la culture.

SEMAILLE; c'est le tems où l'on seme les grands bleds. On seme avant l'hiver, c'est-à-dire, sur la fin de l'été ou en automne, le seigle, l'escourgeon, l'épeautre, le méteil ou le froment; au printems, le froment de Mars, le maïs, le millet, le panis & le sarrazin, ainsi que le mars & les légumes. On doit semer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres, & quand on voit les toiles d'araignées sur les guérets: on doit s'occuper tout entier à la *semaille*; car ces insectes ne filent, dans l'arriere-saison, que quand ils sentent en l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains. Il y a des endroits où la *semaille* d'automne commence à la fin d'Août, sur-tout dans les pays froids.

SEMENCE; ce mot pris généralement comprend tout ce qui sert à la reproduction & conservation de l'espèce, tant parmi les hommes & les animaux, que dans les arbres, les fleurs, & les plantes. Pris dans un sens particulier, il ne s'entend que des grains qui proviennent des arbres, des fleurs & des plantes, & qui s'emploient, soit dans les remedes, soit dans les teintures, soit au jardinage, soit enfin à ensemencer les terres de la campagne. La plûpart de ces graines sont expliquées à l'article des plantes qui les produisent.

SEMER, c'est mettre de la semence en terre pour la faire multiplier.

SEMEUR: c'est le laboureur qui seme les bleds; & ce mot ne se dit proprement que de celui qui seme des grains en terre. Il faut être un peu versé dans l'art de semer le bled pour être bon *semeur*; c'est une certaine allure, & un certain mouvement du bras & de la main qu'il faut avoir, & qui ne s'acquiert guère que par l'habitude.

SEMOIR; c'est ce qui sert au laboureur à mettre son grain, quand il seme. En quelques pays on se sert d'une nappe nouée par deux bouts l'un à l'autre, de maniere que le *semeur* y puisse passer la tête; puis il prend les deux autres avec sa main gauche, & les releve comme un tablier, dans lequel est la *semence*, qu'il prend avec sa main droite pour semer. On se sert, en d'autres pays, d'une espèce de boisseau.

SEMOTE, *en terme de jardinage*, se dit des *choux*. *Semote de choux*, est la même chose que *brocolis*, nouvelle production de choux qui donne la semence, & qui est un petit rejetton que produisent les vieux choux après l'hiver, lorsque la nature les dispose à leur vouloir faire donner leur graine. On dit, Ces *choux* jettent beaucoup de *semotes*. Les *semotes*, dit *Liger*, sont bonnes au pot.

SEMPITERNE, ou *Perpetuane*, étoffe de laine croisée, dont

la qualité approche de celle de la serge.

SEMPITERNELLE, autre étoffe semblable à la précédente, beaucoup moins fine. Il ne s'en fait guère qu'en Angleterre.

SENÉ, petite feuille oblongue, qui croît en plusieurs endroits sur un arbrisseau de la hauteur de cinq à six pieds, dont il y a deux espèces; la premiere, connu sous le nom de *séné* oriental, ou *séné* du Levant; la seconde, sous celui de *séné* d'Italie. La premiere espèce est la meilleure; c'est celle dont on se sert en médecine.

SENEÇON, plante dont la tige est haute d'une coudée & de couleur roussâtre. Ses feuilles sont longues à fleurons, & découpées comme celles de la roquette, quoique plus petites & plus rudes. Ses fleurs sont jaunes, deviennent blanches comme un poil gris, & s'en vont en papillottes; il naît dans tous les jardins, sur les murailles & les vieilles mazures. Il fleurit tous les mois, & est verd tout l'année. Cette plante est réfrigérative & résolutive.

SENEGRÉ, plante qu'on appelle ordinairement *fénugrec*. Voyez *ce mot*.

SENEKA, racine qui croît dans la Virginie, & qu'on emploie avec succès contre la morsure du serpent à sonnettes.

SENEVÉ; nom qu'on donne à une plante & à sa semence appellée autrement *moutarde*, dont il y a plusieurs espèces. L'auteur de l'*Ecole du potager* en distingue cinq espèces principales, sçavoir, celle de jardin à feuilles de raves, celle à feuilles d'ache, celle à feuilles de roquette, celle d'Espagne, & celle de Sibérie. Le *sénevé* commun, ou des jardins, pousse une tige à la hauteur de six ou sept pieds, divisée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont larges, découpées, semblables à celles de la rave; ses fleurs sont jaunes, composées de quelques petites feuilles disposées en croix. Lorsqu'elles sont passées, il leur succede des siliques assez courtes, qui renferment des semences presque rondes, rousses, ou noirâtre, d'un goût âcre & brûlant; sa racine est ligneuse, fragile, blanche, garnie de fibres.

SEP, *en terme de vigneron*, signifie le tronc de la vigne, qui porte & jette le sarment qu'on taille tous les ans.

SEPÉE; c'est une touffe de plusieurs arbres qui ont poussé d'un même tronc ou racine. On dit, voilà cinq ou six chaînes assez grosses qui ne font qu'une *sépée*. Il faut avoir soin d'arracher d'un pré les aulnes qui viennent en *sépée*; car en peu de tems elles occupent la moitié du pré.

SEPT, nombre impair composé de 4 & 3, qui, en chiffre arabe, se marque ainsi (7); en chiffre romain (VII); & en chiffre françois & de compte (*vij*).

SEPTANTE, nombre pair composé de sept dixaines, ou de cinq fois quatorze. On dit plus ordinairement *soixante & dix*. En chiffre arabe ce nombre se marque par (70); en chiffre romain (LXX); en chiffre françois ou de compte (*lxx*).

SEPTEMBRE, neuvieme mois de l'année, pendant lequel le laboureur est occupé à donner la meilleure façon aux terres, si elle n'est pas donnée. Il commence ordinairement les semailles de seigle; & en cas que les vendanges se fassent dans ce mois, on est soigneux de tenir son pressoir & ses cuves prêtes. Ce mois est la vraie saison de faucher les regains, d'abattre les noix, & d'amasser le riz & le millet. Dans les jardins fruitiers, on greffe les amandiers à haute tige;

car ils ont trop de féve en Août. On greffe auffi les nouveaux jets des amandiers qui, ayant manqué l'année précédente, ont rechappé au printems, & l'on fait la guerre aux mouches & aux guêpes. Dans les jardins potagers tout doit être garni de plantes femées ou replantées, au lieu que dans les mois précédens, on réferve beaucoup de terrein pour les plantes d'hiver, comme laitues, chicorées & pois; car certaines plantes ne fe perfectionnent pas avant la fin de l'automne. On feme des oignons blancs pour fuccéder à ceux femés en Août, des raiponces & des mâchs l'hiver, & quelques planches d'ofeilles. On en replante de nouvelles pour fervir avant les premieres gelées; & vers le 20 du mois, on feme, pour la premiere fois, des épinars pour en avoir en Carême & aux Rogations. On fait des couches à champignons, & on terreaute les ofeilles coupées : on replante beaucoup de chicorée plus près que dans les mois précédens, parce que les touffes deviennent plus claires; on en replante auffi dans prefque toutes les places vuides. On replante en même tems des choux d'hiver, fur-tout de l'efpèce la plus verte, de la chicorée parmi les laitues à pommer, & fur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépiniere, pour en replanter & placer à la fin de l'hiver. On met des fraifiers de la pépiniere, à la place des touffes mortes; & vers le vingt, on en met dans des pots, pour en rechauffer l'hiver : on lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer : on lie auffi le céleri par le bas, & par un tems fec pour le faire blanchir : vers la mi-*Septembre*, on lie avec du petit ofier, & on enveloppe de paille neuve quelques cardons & pieds d'artichaux pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours. Il eft même mieux de les buter & couper le bout d'en haut pour que le pied profite davantage. On ôte encore, dans ce mois, les oignons hors de terre pour les faire fécher ou les aoûter, & on foule aux pieds les feuilles de racines, comme bettes-raves, panais & carottes, pour les faire bien profiter. Dans les jardins à fleurs, on feme & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argemones, les campanules, chamætis, chardon-roland, cyclus de toutes fortes, cyclamens, colchide, coquelicot, & couleur impériale; les digitales, l'ellébore, hépatiques, éringions, fraxinelles, fritilaires, giroflées, hémérocales, jacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, mufles de Lyon, mufcipula, narciffe, nielles, œillets, orchis, oreilles d'ours, ornithogalons, pavots, pieds d'alouettes, & cela, pour en avoir qui fleuriffent en Juin & Juillet, enfin des renoncules, fcabieufes, fgarza, talafpis, tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne font pas fujettes à la gelée. On feme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on tranfplante les myrtes, lauriers-rofes, jafmins, alaternes, & tous autres arbriffeaux qui font fujets à la gelée ou toujours verds, & toutes fortes de plantes fibreufes.

On recueille, dans ce mois, des arbres fruitiers, beaucoup de peches, de poires de rouffelet, de fondantes, quelques beurrées, &c.

Sur la fin du mois, les figues de la feconde récolte, des verjus de grains, & quelques oranges. On a encore un peu de melon, beaucoup de chicorée, & de choux-pommés; fur la fin du mois, quelques cardons d'Efpagne, des cardes d'artichauts, des pieds de céleri, beau-

coup de citrouilles aoûtées, des artichauts, quelques choux-fleurs, abondance de chicorée, & choux-pommés, des champignons, des concombres, & toutes fortes de verdures, comme oseille, poirée, cerfeuil, persil, ciboule, oignon, échalottes & racines.

On a, des jardins à fleurs, des amarantes, ambrettes semées au printems, anagallis, anémones simples, anthyrinons, asters, basilics, belvéders, bellis, campanel, cannes d'Inde, capucines, clémentines de toutes sortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleur de soleils, gantels, géranions, giroflées, jasmins, jacynthes, lauriers-roses, limonions, lycnis, marguerites, mayennes, merveilles du Pérou, mufles de lion, myrtes de toutes espèces, narcisses de Portugal, nasturces, œillets, féves & roses d'Inde, orangers, passe-velours, pensées, phalangions, pieds d'alouettes, fleurs de la passion, pommes épineuses ou stramonion, renoncules plantées en Mai, roses muscades & d'outre-mer, soucis, tubéreuses, véroniques & volubilices de toutes espèces.

SEPTIEME ; partie d'un tout divisé en sept portions égales. En fait de fractions, les *septiemes* se marquent ainsi ($\frac{1}{7}$, $\frac{6}{7}$,) &c.

SEPTIER. Voyez *Setier*.

SEQUIN, monnoie d'or de plusieurs titres & de plusieurs valeurs. Il s'en frappe à Venise, à Rome, à Florence, à Turin, à Gênes, dans les états de l'impératrice-reine, dans ceux du grand seigneur.

SERAN, outil à préparer le chanvre ou le lin, & à les rendre propres pour être filés.

SERASSES, ou SARASSES, toiles de coton, qui se fabriquent à Cambaye, à la côte de Coromandel, & au royaume de Bengale.

SERFOUETTE, petit instrument de fer, dont les jardiniers se servent pour remuer la terre autour de certaines petites plantes, & leur donner un peu de labour. On se sert aussi de *serfouette*, dans l'agriculture, pour ôter les mauvaises herbes qui croissent dans les champs. Les vignerons ont aussi des *serfouettes*, pour labourer les vignes.

SERGE, étoffe de laine croisée, qui se fabrique sur un métier à quatre marches, ainsi que les ratines & autres étoffes semblables.

SERGENT ; barre de fer quarrée, longue de deux à trois pieds, recourbée en crochet par un de ses bouts, & le long de laquelle monte & descend un autre crochet de fer. Les ouvriers en bois se servent de cet instrument, pour joindre & tenir ensemble les piéces de bois qu'ils veulent coller.

SERPE, espèce de couteau, recourbé en-dedans, fort en usage parmi les bûcherons & les jardiniers. Elle a environ un pied de long. Elle sert aux premiers à façonner quelques ouvrages en bois, & aux seconds à couper les menues branches des arbres.

SERPENTAIRE, plante médicinale, dont on connoît deux espèces, l'une sous le nom de *serpentaire de Virginie*, & qu'on estime propre contre les venins. C'est une racine séche, grise, filamenteuse & fort odorante, qu'on apporte de Virginie. La seconde croît dans nos climats. Sa racine est regardée comme purgative, & ses feuilles comme vulnéraires. Elle se plaît dans les pays chauds.

SERPENTINE ; pierre verdâtre, mêlée de plusieurs taches. On en trouve en Allemagne, & sur-tout en Saxe. On en fait plusieurs petits ouvrages très-propres, que les Allemands portent dans les foires.

SERPENTINE, est aussi une plante qui se doit trouver dans une salade, préférablement à toutes les autres herbes, dit *Bradeley*, parce qu'elle est cordiale, quoique le goût n'en soit pas si gracieux que celui des autres herbes ordinaires.

SERPOLET, petite plante qui pousse plusieurs tiges dures, ligneuses, quarrées, rougeâtres, un peu velues & rampantes. Ses feuilles sont presque rondes, nerveuses, un peu plus larges que celles du thym, d'un goût âcre & aromatique. Cette plante est propre pour les vapeurs. Elle emporte les obstructions.

SERRE. Couvert dans lequel on serre, pendant l'hiver, les orangers & les autres arbres qui craignent le froid. C'est une espèce de salle, de trois ou quatre toises de largeur, sur une certaine longueur, au rez-de-chaussée d'un jardin, exposée, pour le mieux, au midi, bien percée, pour en recevoir le soleil, & close de chassis doubles .... *Serre* est aussi l'endroit où l'on conserve le fruit, quand il est cueilli. Lorsqu'on a une *serre* bien conditionnée contre les grands froids & contre les humidités, il faut couvrir les planches d'un peu de mousse extrêmement séche, y placer les poires séparemment l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau tems le peut permettre.

SERRURE, *Serrurerie*, *Serrurier*. La *serrurerie* est le mot générique qui se dit de l'art de forger le fer, & de tous les ouvrages qui en proviennent .... Le *serrurier* est l'artisan dont la profession consiste à donner toutes sortes de formes au fer, mais dont le travail principal est de faire tous les ouvrages nécessaires pour les bâtimens & les maisons. Ils forment, à Paris, une communauté très considérable.

SERVIETTES; linge de table, qu'on met sur ses habits, quand on mange. Douze *serviettes*, une nappe & une petite nappe font ce qu'on appelle un *service de table*.

SESELI, nom qu'on donne d'ordinaire à une espèce de fenouil, appellé *séséli de Marseille*.

SETIER, mesure qui varie, soit pour son contenu, soit pour les choses qu'on y mesure, suivant les pays où elle est en usage.

SEVE, liqueur contenue dans les plantes & dans les arbres, qui leur sert de nourriture, & qui monte, de la racine, jusqu'à l'extrémité des branches. Les plantes ont deux *séves* par année, en Mars & en Août.

SEVRÉ : ce mot s'emploie figurément par les jardiniers. *Sevrer un arbre greffé en approche*, *sevrer une marcotte*, c'est séparer cet arbre, ou cette marcotte, de l'arbre, de la plante où il tenoit, & dont ils sont les enfans.

SGARZA ODORATA, nom d'une fleur, qui éleve quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds, qui pousse au bout quelques boutons longuets, qui renversent des feuilles jaunes, lesquelles forment comme des lys. Du fond, il sort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur, dit *Morin*, n'auroit rien de recommendable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer. Elle se cultive de même que la scabieuse.

SIAMOISE, étoffe de soie & de coton, imitée en France sur celle qu'apporterent les ambassadeurs de Siam envoyés à Louis XIV. Ces étoffes furent, pendant longtems, très-recherchées. Il s'en fabrique beaucoup moins aujourd'hui, & même elles sont rangées dans la classe des satins façonnés.

SIGNATURE, apposition de son

ſon nom au bas d'un acte, d'une lettre ou autre écrit. Les négocians ſont ſouvent dans le cas de mettre leurs *ſignatures*; mais ils ne ſçauroient être trop ſcrupuleux, pour ne le faire qu'avec connoiſſance de cauſe.

SILIQUE, fruit des légumes & des plantes qui ont la fleur légumineuſe. On l'appelle autrement *gouſſe*. Voyez *ce mot*.

SILLON, longue raie, ouverture qu'on fait ſur la terre, quand on la laboure avec la charrue. Voyez *Labour*.

SILLONNER, c'eſt faire des *ſillons*. C'eſt une adreſſe, pour un laboureur, que de bien *ſillonner* une terre. Il faut y être un peu expérimenté, avoir le bras robuſtes, & ſçavoir bien conduire les animaux qui tirent la charrue; ſans cela, on ne *ſillonne* que de travers.

SIMULÉ. *Compte ſimulé*; c'eſt, en général, un modele de factures de quelques marchandiſes achetées par un commiſſionnaire, pour le compte de quelqu'un de ſes correſpondans.

SINA, nom qu'on donne à certaines ſoies qui viennent de la Chine, & qu'on emploie dans la fabrique des gazes.

SISON, plante qui pouſſe une tige, d'une groſſeur médiocre, ronde, pleine de moëlle, haute de deux pieds. Cette plante aromatique eſt propre pour aider à la digeſtion & pour faire uriner.

SISYMBRIUM, plante aquatique, qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, cannelées, creuſes, quelquefois rougeâtres. Ses feuilles ſont oblongues, pointues, dentelées profondément, quelquefois entieres. Cette plante eſt propre pour le ſcorbut, pour la néphrétique, & pour l'hydropiſie. Le creſſon d'eau eſt une eſpèce de *ſiſymbrium*. Il y en a quelques autres eſpèces.

SIVADIERE, meſure de grains, en uſage en Provence, particuliérement à Marſeille. Il en faut huit pour l'hémine du pays. La *ſivadiere* de bled peſe un peu plus de neuf livres, poids de Marſeille, & ſept, poids de marc.

SIX, nombre pair, compoſé de deux fois 3, ou de 4 & 2. En chiffre arabe, il ſe marque (6); en chiffre romain, (VI); en chiffre françois ou de finance, (*vj*).

SIX-CORPS-MARCHANDS; ce ſont, à Paris, la draperie, l'épicerie, la mercerie, la pelleterie, la bonneterie, l'orfévrerie. Voyez *Corps*, & à leurs articles particuliers.

SIXAIN; *chez les merciers*, ce ſont des paquets compoſés de ſix piéces de rouleau, ou rubans de laine...... *Sixain* eſt auſſi un paquet qui contient ſix jeux de cartes.

SIXIEME, partie d'un tout, diviſé en ſix portions égales. En fait de fractions, les *ſixiemes* ſe marquent ainſi, $\frac{1}{6}$, $\frac{5}{6}$. Le ſixieme de 20 ſols eſt 3 ſols 4 deniers.

SMECTIN; glaiſe très-graſſe, luiſante, peſante & très-commune en Angleterre, dont les cardeurs ſe ſervent pour la préparation de la laine, ayant à-peu-près les mêmes propriétés que le ſavon.

SMILAX, plante qui pouſſe pluſieurs tiges, longues, rondes, ſarmenteuſes, rempantes, épineuſes, garnies de mains qui s'entortillent contre les plantes voiſines. Cette plante eſt ſudorifique, & propre pour les douleurs de jointures. Il y a quelques autres eſpèces de *ſmilax*........ *Smilax* ſe dit auſſi du grand & du petit liſſeron. Le premier eſt appellé *grand ſmilax liſſe*, & le ſecond, *petit ſmilax liſſe*..... Il ſe dit encore de quel-

ques eſpèces de haricot, qu'on nomme *ſmilax des jardins.*

SOC; inſtrument, groſſe piéce de fer pointue, qui fait la principale partie de la charrue, & qui ſert à ouvrir & à fendre la terre, quand on laboure.

SOCIETÉ, acte, contrat, ou traité par lequel deux ou pluſieurs perſonnes ſe joignent enſemble, pour un certain tems, afin d'exercer ou faire quelque commerce, & en partager les profits ou les pertes, ſuivant la portion que chacun des aſſociés a dans ladite affaire. Voyez, ſur les ſociétés de commerce, le *Parfait Négociant*, le *Manuel des Négocians*, & le *Dictionnaire de commerce.*

SOIE, fil extrêmement doux & délié, qui ſert à la fabrication d'une infinité d'étoffes & d'ouvrages de modes, dont la conſommation intérieure & extérieure forme une des principales branches du commerce de la France. Les *ſoies* du Dauphiné & du Vivarais ſont les plus eſtimées de celles du crû de la France. Les *ſoies* de Provence & du Languedoc ſont, en général, moins fines; mais, dans l'une & dans l'autre de ces provinces, il y a de certains cantons, où les cocons ſont très-bons, & où l'habileté des fileurs donne à la *ſoie* le premier mérite. Toutes ces ſortes de *ſoies* & celles de pluſieurs autres cantons ont leur deſtination plus ou moins relevée, ſuivant leur fineſſe.

SOIE. On donne ce nom à un petit taffetas, qui ſe fabrique à Canton.

SOIE *de porc* ou *de ſanglier*; grand poil qui ſe trouve ſur le corps de ces animaux. La *ſoie de ſanglier* eſt beaucoup plus forte que celle du porc; auſſi eſt-elle beaucoup plus chere. Les ouvriers en gros cuirs s'en ſervent à mettre, en guiſe d'aiguille, au bout des fils qu'ils emploient à coudre leurs ouvrages.

SOIERIE ſe dit de toutes ſortes de marchandiſes de *ſoie*; & *Soyeux* ſe dit de ce qui eſt doux au toucher, & s'entend auſſi d'une étoffe de *ſoie* bien garnie & bien fournie.

SOIN, ou SUINT; graiſſe qui ſe trouve attachée aux laines des brebis & moutons. Voyez *Œſipe.*

SOIXANTAINE, nombre de ſoixante. On dit, *une ſoixantaine de louis.*

SOIXANTE, nombre pair, compoſé de ſix dixaines, ou de cinq fois douze. En chiffre arabe, il ſe marque (60); en chiffre romain, (LX); en chiffre françois ou de finance (*lx*).

SOIXANTIEME, partie d'un tout diviſé en ſoixante portions égales. En matiere de fractions, les *ſoixantiemes* ſe marquent ainſi: $\frac{1}{60}$, $\frac{5}{60}$, &c.

SOL, qu'on écrit & prononce *Sou*; monnoie de compte de divers états, & qui eſt en même tems une monnoie réelle en France & dans quelques autres pays.

SOLDANELLE, plante maritime, eſpèce de liſſeron, qui pouſſe des tiges grêles, rougeâtres, ſe traînant à terre. Cette plante purge puiſſamment les séroſités par le bas. On s'en ſert pour l'hydropiſie & pour le ſcorbut.

SOLDE DE COMPTE eſt différente du débit & du crédit, après avoir additionné, vérifié & arrêté un compte .... *Solde* ſignifie auſſi les effets qu'on paye & qu'on reçoit pour ſolder un compte.

SOLE, poiſſon de mer; plat, fort connu. Il n'y en a point qui ſoit d'un auſſi bon goût, & en même tems d'une qualité ſi ſaine que la *ſole.* Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme. Elle n'a que peu de ſucs viſqueux &

groſſiers, & contient un mêlange bien proportionné de particules huileuſes, & de ſalines volatiles, qui la rendent fort agréable au goût, nourriſſante, propre à produire de bons ſucs, & facile à digérer.

SOLIDAIRE : on entend, par ce terme, le droit de pourſuivre chacun de pluſieurs obligés à une ſeule dette, pour le payement de la totalité de ladite dette ; enſorte qu'étant une fois payée, ſoit par un ſeul, ſoit par pluſieurs, chacun des débiteurs ſoit libéré; & tant que toute la dette n'eſt point payée, aucun des débiteurs n'eſt libéré.

SOLIMAINE, *en terme de fleuriſtes*, eſt une tulipe de petite ſtature. Ses couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

SOLVABILITÉ ; moyen qu'on a de ſatisfaire tous ſes créanciers. Un *homme ſolvable* eſt celui qui a tous ces moyens.

SOMME, certaine quantité de quelque choſe, déſignée par des chiffres. L'*addition* ſert à joindre pluſieurs petites *ſommes* enſemble, pour en avoir une plus grande. Par la *ſouſtraction*, on ôte une *ſomme* moindre d'une plus forte. La *multiplication* enſeigne à multiplier une *ſomme* l'une par l'autre, pour en ſçavoir le montant ; & la *diviſion*, à partager une groſſe *ſomme* en *parties* ou *ſommes égales*.

SOMME eſt auſſi la charge d'un cheval, d'un mulet, d'un chameau, d'un âne, &c. On appelle *bêtes de ſomme* toutes celles qui portent ſur le dos.

SOMMÉES, *en terme de fauconnerie*, s'entend des pennes du faucon. On les dit toutes *ſommées*, lorſqu'elles ont entiérement pris leur croît.

SOMMER, *en terme d'arithmétique*, c'eſt additionner & joindre pluſieurs ſommes enſemble, pour n'en faire qu'une totale.

SOMMIERES, étoffe toute de laine, croiſée, & qui a beaucoup de rapport à la ſerge, excepté qu'elle eſt un peu plus lâche, & qu'elle eſt tirée à poil, tantôt des deux côtés, tantôt d'un ſeulement. On s'en ſert pour des doublures d'hiver. Il s'en fabrique beaucoup en Languedoc & en Picardie.

SON : c'eſt la peau des grains moulus, & qu'on a ſéparée de la farine, par le moyen du blutoir, du ſas & du tamis. Le *ſon* ſert aux amydonniers à faire l'amydon. Les teinturiers s'en ſervent auſſi à faire ce qu'ils appellent des *eaux ſûres*.

SON DU COR; *en terme de chaſſe*, c'eſt le gros ton & le ton grêle . . . . *Sonner* un mot ou deux de gros ton, c'eſt quand le piqueur donne le ſignal à quelqu'un de ſes compagnons, pour le faire venir à lui.

SOR. *Hareng ſor*, c'eſt celui qui a été ſéché & fumé.

SOR; *en fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau, pendant la premiere année où il porte encore ſon premier pennage. Il ne ſe dit que des oïſeaux de paſſage, & non des branchiers de niais.

SORBEC ; compoſition faite avec du citron, du muſc, de l'ambre & autres parfums, & du ſucre clarifié, avec laquelle on prépare une boiſſon très-bonne & fort en uſage danr le Levant. Celui d'Egypte eſt le plus eſtimé.

SORBIER, arbre grand & rameux, couvert d'une écorce rude & pâle. Son bois eſt rougeâtre, fort ſolide, & compacte. Ses feuilles ſont oblongues, étroites, dentelées en leurs bords, velues, verdâtres par-deſſus, blanchâtres par-deſſous, rangées, comme celles du frêne, ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont petites, blanches, jointes pluſieurs enſemble, compoſées chacune de

cinq feuilles diſpoſées en roſe. Son fruit, appellé *ſorbe* ou *corne*, eſt de la figure d'une petite poire, dur, charnu, ayant la chair jaunâtre, d'un goût fort acerbe, lorſqu'il eſt verd, mou, aſſez doux & bon à manger, quand il eſt mûr. Les *ſorbes*, ſur-tout avant leur maturité, ſont aſtringentes, propres pour arrêter le vomiſſement & le cours de ventre.

SORIE, laine d'Eſpagne. Voyez *Laine*.

SORTE, *Eſpèce*, *Genre*. On dit, *faire commerce de telles ſortes de marchandiſes*.

SORTIE : c'eſt l'exportation de quelque choſe d'un lieu en un autre. Preſque tous les ſouverains ont impoſé des droits ſur toutes les marchandiſes qui entrent dans leurs Etats, ou qui en ſortent, & en conſéquence, ont établi des tarifs, pour la perception deſdits droits, qui ne peuvent être changés que par ordre du prince & de ſon conſeil.

SORTIR DU FORT; *en terme de vénerie*, c'eſt une bête qui *débuche* de ſon fort, qui eſt celui où elle a demeuré le jour.

SOUCHE; ſépée, tronc d'arbre, qui eſt à fleur de terre, & qui tient aux racines. Quand on a abatu la haute-futaie, les *ſouches* repouſſent .... *Souche* ſe dit auſſi quelquefois du tronc de l'arbre, & de ce qui eſt, depuis la racine, juſqu'aux branches. On dit : On a compté les arbres de cette forêt; il y a tant de *groſſes* & tant de *petites ſouches*. On dit auſſi les *vieilles ſouches de la vigne*; c'eſt-ce qui pouſſe les pampres.

SOUCHELLAGE, deſcente que les officiers des eaux & forêts font après la coupe des bois, pour vérifier le nombre & la qualité des arbres abattus. On le dit auſſi du compte & de la marque des bois de futaie, qu'on a permiſſion d'abattre dans une vente.

SOUCHIES, toiles de ſoies, rayées de diverſes couleurs, & qui viennent des Indes.

SOUCI, plante qui pouſſe des tiges menues, rondes, un peu anguleuſes, diviſées en rameaux. Les fleurs du *ſouci* ſont cordiales, ſudorifiques, propres contre le venin, & pour faire ſortir la petite vérole. Cette plante ſe trouve par-tout, & particuliérement dans les jardins.

SOUDE, plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle eſt cultivée, s'étendant en large, diviſée en des rameaux droits aſſez gros. Ses feuilles ſont longues, étroites, épaiſſes, charnues, finiſſant en pointe. La *ſoude* croît proche de la mer, & elle a un goût ſalé. On en tire beaucoup de ſel fixe, appellé *ſel alkali*, du nom de la plante. Ce nom a été donné enſuite au ſel fixe des autres plantes, à cauſe du rapport qu'ils ont entr'eux.

SOUFLET, inſtrument dont la conſtruction & l'uſage ſont généralement connus. Il s'en fait de différentes grandeurs.

SOUFLEUR, ſe dit d'un cheval qui ſouffle après qu'il a galopé, ou fait quelque rude travail. Un cheval *ſouffleur* fait quelquefois appréhender pour lui, quand il ſouffle rudement; mais qu'on l'arrête, & qu'on lui tâte le flanc; ſi on le trouve peu agité, alors il n'y a rien à craindre de ces ſortes de chevaux; ce n'eſt point la pouſſe, ni aucune autre maladie du poumon qui les fait ſouffler ainſi. On appelle encore ces ſortes de chevaux des *chifleurs*.

SOUFFRANCE, *en terme de commerce & de finance*, eſt un article de la dépenſe d'un compte qui ne peut être juſtificative, & que le comptable s'engage de rapporter

dans un certain tems ; reste en *souffrance.*

SOUFRE, matiere minérale, grasse & vitriolique, que quelques-uns croient même être un vitriol exalté naturellement dans la terre, par le moyen des feux souterreins. Il y a deux espèces générales de *soufre* ; une nommée *soufre vif*, & l'autre *soufre jaune* & *soufre commun.* Le *soufre vif* est une matiere grise, ingrasse, argileuse, inflammable, qui se trouve dans la terre en plusieurs endroits, & sur-tout en Sicile. Il faut le choisir net, luisant doux au toucher, tendre, facile à casser, & de couleur grise. Il est employé dans la médecine & dans la chymie.

SOUILLE, *en terme de vénerie*, se dit quand la bête noire se met sur le ventre, dans l'eau & dans la bourbe.

SOUMISSION, promesse que l'on fait de s'acquitter de quelque chose, à de certaines conditions, & dans certains tems, sous quelques peines, ou fixées par les loix & ordonnances, ou convenues par les contractans. Les bureaux des fermes sont les endroits où ces sortes d'actes sont le plus en usage. Les négocians sont tenus d'y en faire, soit pour les marchandises qu'ils font passer dans le royaume par *transit*, soit pour celles qu'ils expédient par *acquit à caution* pour l'étranger.

SOUPEAU ; *en terme d'agriculture*, c'est un morceau de bois qui sert à tenir le soc de la charrue, avec l'oraille, & qui est tout au-dessus. On dit, ce morceau de bois sera propre pour faire un *soupeau.*

SOURIS *de Moscovie* ; nom qu'on donne quelquefois, dans le commerce de la pelleterie, aux peaux de martres zibelines.

SOUSCRIPTION ; dans le commerce, est l'engagement que celui qui souscrit un billet, une obligation, une facture, &c. contracte, en y ajoûtant sa signature, d'être la caution de celui qui doit, & de payer pour lui les sommes y contenues, dans le cas qu'il ne les paye pas lui-même à l'échéance.

SOUS-FERME, bail, ferme, ou partie des droits qu'on céde à un tiers, cela s'appelle *sous fermer.* Ceux qui sous-ferment quelque partie des domaines du roi, se font nommer *intéressés dans les fermes du roi.*

SOUSTRACTION, seconde des quatre premieres régles de l'arithmétique, & dont l'opération apprend à connoître le restant juste d'une somme de laquelle on a soustrait une plus petite.

SPALT, pierre blanche, écailleuse & luisante, qu'on emploie ordinairement pour faciliter la fonte des métaux. Cette pierre est assez commune ; mais la meilleure se trouve en Angleterre & en Allemagne.

SPEAUTER, espèce de métal dur & blanc, qui n'est connu, en Europe, que depuis que les Hollandois en ont apporté des Indes ; sa grande aigreur fait qu'on ne peut guères l'employer que dans des ouvrages de fonte.

SPÉES ; *en terme de vénerie*, ce sont des bois du cerf poussés d'un an ou deux.

SQUŒNANTHES, plante aromatique & odoriférante, nommée plus ordinairement *juncus odoratus.* Voyez *ce mot.*

SQUILLES, gros oignons qui viennent d'Espagne, qui entrent dans la composition de la thériaque.

SQUINE, ou ESQUINE, plante médicinale, qui croît à la Chine, & dont on apporte la racine des Indes orientales en Europe.

STAPHISAGRE, graine d'une plante connue par les botanistes sous le nom de *delphinium* ; par

les fleuristes, sous celui de *pied d'alouette* ; & par le peuple, sous celui d'*herbe-au-poux*, parce qu'elle est bonne pour faire mourir la vermine des enfans.

STELLIONAT, crime qui s'entend de toutes sortes d'impostures ; lorsque les crimes n'ont point de nom propre, on leur donne celui de *stellionat*. Ceux qui frauduleusement vendent, échangent, ou baillent en payement une marchandise qu'ils avoient auparavant hypotéquée, en sont coupables. Ce crime est si odieux, que par un arrêt donné en la chambre de l'édit de Paris, il fut jugé qu'un *stellionataire* étoit non-recevable à demander des provisions d'alimens contre celui qui l'avoit constitué prisonnier ; & l'ordonnance de *Louis XIV*, du mois de Décembre 1667, article 4, titre 34, porte que la contrainte par corps ne pourra être exercée contre aucun de ses sujets en matiere civile, sinon en cas de *stellionat*.

STOCFICH. Voyez *Morue séche*.

STŒCHAS, plante médicinale qui entre dans la composition de la thériaque. Voyez *Stécas*.

STORAX, drogue médicinale, dont il y a deux espèces, le sec & le liquide.

STRAMONIUM, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, & qui a les feuilles amples, sinueuses, d'une odeur forte, attachées, le long de la tige, à des queues longues. Cette plante est un soporatif extrêmement dangereux & mortel. Il y a plusieurs autres espèces de *stramonium*.

STYLE, maniere particuliere de s'énoncer, soit de bouche ou par écrit. Le commerce a son *style*, ainsi que la jurisprudence, les finances, les belles lettres, &c.

STYLE, *en terme de botanique*, se dit de la partie qui s'éleve du milieu de la fleur, & qui, par sa partie inférieure, porte sur elle le fruit ou la semence. Nos botanistes disent *pistillion*, en françois *pistil*, & non pas *style*.

SUBLIMÉ, préparation chymique, dont il y a de deux sortes, le *corrosif* & le *doux*. Le premier est composé de mercure, de cinnabre, d'esprit de nître, de vitriol lessivé, & du sel marin décrepité & réduit en une masse blanche, par le moyen des vaissaux sublimatoires ; c'est le plus violent des poisons. Le *sublimé doux* est composé de même, mais il est adouci par le moyen du mercure doux. Le *sublimé* se fait en France ; & il en vient beaucoup de Hollande, de Venise & de Smyrne ; mais ce dernier est le moins estimé, & l'on soupçonne qu'il est fait avec de l'arsenic.

SUC ; c'est, en général, une substance liquide, qui sert à la nourriture & à l'accroissement des animaux & des végétaux. Il fait une partie de la composition des plantes, & il est aux plantes ce que le sang est aux animaux. Dans un sens moins étendu, ce n'est qu'une liqueur qu'on extrait des végétaux, par l'art, & qu'on réduit quelquefois en consistance, par le moyen du feu ou du soleil, tels que la scammonée, l'opium, &c.

SUCRE, sel essentiel d'une espèce de roseau, nommée *canne à sucre*, ou *cannamelle*, qui croît abondamment en plusieurs endroits des Indes, comme au Brésil & aux isles Antilles. Voyez *Canne de Sucre*.

SUIF, graisse de différens animaux, fondue & clarifiée. Tous les animaux peuvent fournir du *suif* ; les uns ne servent qu'à la médecine, comme ceux des cerfs & des ours ; les autres s'emploient

dans la fabrication des chandelles, dans la préparation des cuirs, pour la lampe des émailleurs, pour les manufactures des savons, & pour enduire les navires. Les *suifs* de bouc, de chévre, de moutons & de brebis, sont estimés les meilleurs.

SUPERBE-VERDIER : nom que les fleuristes donnent à un œillet dont la fleur est fort grosse, d'un fin blanc, à panaches détachés ; ses marcottes sont fortes. Il ne casse point, en lui laissant cinq boutons ... *Superbe* est une autre œillet violet & blanc, qui a la fleur large, & le panache régulier ; sa plante est sujette à prendre le blanc, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

SUREAU, arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre, dont les branches sont longues, droites, remplies d'une moëlle blanche, couverte par dehors d'une écorce de couleur cendrée, sous laquelle il s'en trouve une verte qu'on appelle *écorce moyenne*.

SURGEON, petit sinon que pousse un arbre, principalement par le pied.

SURSEANCE, est le délai qu'un créancier accorde à son débiteur pour lui payer ce qu'il lui doit.

SURSEOIR, c'est différer l'exécution d'une chose : on le dit en plusieurs sens.

SUSCRIPTION, adresse qu'on écrit sur le dos d'une lettre missive, ou au bas d'une lettre de change ; elle doit contenir le nom, les qualités, la profession & la demeure de celui à qui l'on écrit. Ces précautions sont sur-tout nécessaires, lorsque ces lettres sont destinées pour les grandes villes.

SYCOMORE, grand arbre, semblable au figuier, qui a des feuilles semblables au mûrier, mais qui jette force lait. Son nom lui vient de ce qu'il participe du mûrier & du figuier.

SYRINGA, arbrisseau qui a son agrément dans le jardins, il peut se mettre dans les plates-bandes de parterre, où il forme une espèce de buisson. On le met aussi dans des touffus de bosquets, & le long des murs qu'on veut cacher.

SYROP, est une composition ou liqueur faite avec du sucre ou du miel fondu dans de l'eau, que l'on fait cuire jusqu'à une certaine consistance, & dans laquelle on mêle différentes sortes de plantes ou de fleurs, suivant l'usage auquel on le destine.

SYSTEME, plan, projet, ou arrangement de quelques opérations de finance.



TABAC, plante, ou herbe médicinale qu'on n'a connue en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique, & qui n'a été apportée en France, que vers l'an 1560, par *Jean Nicot*, ambaſſadeur de *François II*, en Portugal. Les François lui donnerent d'abord le nom de *nicotiane*; ils l'appellerent auſſi *herbe à la reine*, à cauſe de *Cathérine de Médicis*, à qui ce miniſtre en fit préſent; enſuite l'*herbe du grand-prieur*, à cauſe d'un grand prieur de la maiſon de Lorraine, qui fut des premiers à s'en ſervir.

TABLE DE VERRE, eſt du verre commun qui ſe ſouffle, & ſe fabrique à-peu-près comme les glaces de miroir.

TABLE DE MARBRE. Il y a trois juriſdictions, à Paris, à qui l'on donne ce nom, ſçavoir la connetablie, l'amirauté, & les eaux & forêts. Cette derniere connoît par appel de tout ce qui concerne la coupe & la vente des bois & forêts de Sa Majeſté, des eccléſiaſtiques & communautés, leur exploitation, & le commerce qui s'en fait, enſemble de tous les délits & malverſations, concernant cet objet: on peut conſulter l'ordonnance de 1669, où l'on trouve un titre exprès de la juriſdiction des *tables de marbre*.

TABLEAU, eſt l'ouvrage du peintre qui, par le deſſein & le coloris, rend aux yeux les différens objets que ſon imagination lui ſuggère, ou qu'il copie d'après nature ou d'après des originaux.

TABLETTE. On donne ce nom aux rayons des bibliothéques: on le donne auſſi à une eſpèce de petit livret en papier ou en vélin blanc, ſur lequel on écrit journellement les choſes dont on veut ſe ſouvenir.

TACAMAHAKA, réſine dure, tranſparente & odorante, qu'on tire par inciſion, ou qui découle naturellement d'un grand & gros arbre, aſſez ſemblable au peuplier, & qui croît abondamment dans la nouvelle Eſpagne.

TAFFETAS, étoffe de ſoie très-légere, très-fine, & très-ſerrée, qui ſe fabrique poſitivement comme la toile, c'eſt-à-dire, que la chaîne eſt partagée par moitié égale, & qui l'enleve autant d'un côté que de l'autre. On fait des *taffetas* de bien des eſpèces différentes; il y en a d'unis & de rayés, de glacés, à carreaux, de changeants, de chinés: on en fait auſſi beaucoup de brochés en ſoie & en dorure: Lyon & Tours ſont les deux villes du royaume où il s'en fabrique le plus.

TAILLE, en généra1, ſignifie une ouverture ou une inciſion qui ſe fait ſur les métaux ou d'autres matieres, particuliérement ſur le cuivre, l'acier & le bois... *Taille* a pluſieurs ſignifications. Voyez les *Dictionnaires de Trévoux*, *de Commerce*, &c.

TAILLE DES ARBRES; c'eſt le chef-d'œuvre du jardinage, art difficile, où il faut plus agir de l'eſprit que de la main; enſorte que c'eſt le jugement & l'expérience, plûtôt que les préceptes qui y ſont les maîtres. La *taille des arbres* eſt un retranchement que l'on fait à propos des branches qui leur nuiſent. Elle exige d'autres attentions

qui sont de conserver celles dont on peut faire un bon usage ; de raccourcir, avec prudence, les branches qui se trouvent trop longues, & de laisser entieres celles qui n'ont pas trop de longueur, & tout cela en vue de faire durer un arbre, de le rendre beau, de le disposer, en même tems, à donner bientôt de beaux & bons fruits. Le tems de *tailler les arbres* n'est pas ordinairement fixe ; mais on peut dire en particulier que la *taille des arbres à pepin*, qui sont les poiriers, & les pommiers, se peut faire dès le mois de Novembre, jusqu'au mois de Mars, lorsqu'on a beaucoup d'arbres ; ou bien on ne commencera, si l'on veut, cette *taille*, qu'au commencement de Février. Pour la *taille des fruits à noyau*, qui sont les pêchers & les abricotiers, elle ne se doit faire qu'au mois de Mars, lorsque les boutons de ces arbres commencent à grossir. Il faut *tailler les arbres* les plus foibles les premiers, & avant l'hiver. Quand on *taille un arbre* en buisson, pour être beau, le buisson doit être bas de tige, avoir la tête ouverte comme il faut, & non trop évasée. Elle doit être ronde dans sa circonférence, & également garnie de bonnes branches sur les côtés. A l'égard d'un espalier, il doit garnir l'endroit du mur où il est planté, de maniere qu'il n'ait pas de vuide, & l'étendre comme un éventail ouvert. Pour *tailler*, il faut avoir une serpette qui coupe bien, & une scie pour retrancher les branches qu'on ne peut emporter avec la serpette.

De cette idée qu'on vient de donner de la *taille des arbres*, passons à la pratique ; & commençons par la *taille* d'un arbre, la premiere année qu'il a été planté.

Un jeune poirier planté depuis le mois de Novembre au mois de Mars, a poussé en Octobre quelques branches, ou n'a rien jetté tout-à-fait ; dans ce cas, s'il est mort ; il faut l'arracher, & en mettre un autre en sa place. Il peut néanmoins ne rien jetter & ne pas être mort ; c'est-ce qu'on connoît avec la serpette : s'il y a un peu de verd, quand on leve un peu de l'écorce de l'arbre, pour lors on peut attendre l'année pour voir comme il fera ; car ce ne sera que comme une espèce de léthargie, à l'égard de la séve, qui peut agir davantage l'année suivante. Mais si cet arbre ne pousse qu'une branche avec une ou deux petites, on les retranche toutes, pour obliger l'arbre, l'année suivante, à pousser davantage de belles branches, & de se bien former par ce moyen ; mais s'il en a poussé plus d'une belle, & qu'il y en ait deux bien placées, on les *taille* au troisieme œil. On entend par *bien placées*, des branches qui, sur un buisson ou un espalier, naissent des deux côtés, de maniere qu'elles peuvent bien former l'arbre. Si, au contraire, ces deux bonnes branches sont toutes d'un même côté, ou si elles naissent trop bas, il faut les retrancher, afin qu'il en vienne de nouvelles qui soient mieux situées. Si la seconde année qu'un jeune arbre a été planté, il pousse de nouvelles branches sur celles qu'on a laissées la *taille* précédente ; & si elles sont bien placées pour donner une belle figure à l'arbre, on les *taille* au troisieme ou quatrieme œil ; mais si elles sont mal placées, on les retranche à l'épaisseur d'un écu, afin que de l'œil qui reste en bas, il en sorte une branche à fruit. La maxime est que toutes les branches mal situées doivent être retranchées de dessus un arbre ; & on ne doit conserver que celles qui peuvent contribuer à la beauté & à la fécondité de l'ar-

bre, c'est à-dire, retrancher les faux bois à l'épaisseur d'un écu, les branches chifonnes, & les branches gourmandes qui consomment la meilleure partie de la substance de l'arbre; ce qui fait tort aux autres branches qu'on laisse. Il faut ôter pareillement les branches un peu fortes qui sont sorties d'un endroit où ont été les queues des poires. On *taille* aussi une branche foible & longue, en en rompant simplement l'extrémité : on prétend qu'elle réussit mieux que coupée avec la serpette. On doit retrancher jusqu'au vif tous les argots secs & morts qu'on trouve sur un arbre qu'on *taille*. Il n'y a que de certains pêchers, sujets à la gomme, où il est dangereux de le faire.

Si la nature paroît, en quelque façon, avoir abandonné, par le haut, un arbre un peu élevé; & si de bonnes branches sont crues au bas de cet arbre, sur lesquelles on puisse établir une bonne *taille*, il faut ravaler l'arbre sur ces branches, qu'on *taille* à l'ordinaire. On ne doit point laisser sur des arbres de ces branches menues, qui naissent d'autres branches de pareille nature. Il ne faut jamais commencer à *tailler* un arbre, que d'abord on n'ait examiné l'effet de la *taille* précédente, afin d'en corriger les défauts, s'il y en a. Les bonnes régles de la *taille* d'un arbre vigoureux, soit jeune ou vieux, veulent que l'on cherche le fruit sur les branches foibles; au lieu que dans un arbre qui ne pousse que médiocrement, il faut, au contraire, considérer les plus fortes; & si d'un arbre qui jette bien, on voit plusieurs branches sortir d'un même œil, on conserve la plus belle, qu'on *taille* à l'ordinaire, & on retranche toutes les autres. Il faut *tailler* à l'épaisseur d'un écu, l'année suivante, toutes les branches qu'on n'aura pu palisser la précédente, sans gâter la figure d'un arbre en espalier; & quoiqu'il soit désagréable de voir sur un espalier, ou sur un buisson, une branche qui croise & qui traverse le milieu de l'arbre, on la conserve cependant, si elle continue à garnir un des côtés. Pour les branches à fruit, qui croisent, il faut les laisser; elles ne peuvent presque venir autrement. Un arbre foible doit toujours être taillé de bonne heure; & il ne faut commencer à *tailler* en espalier, que quand il est dépalissé. On coupe en moignon, c'est-à-dire entiérement, les grosses branches qui sont venues à l'extrémité d'une autre, qui est grosse & assez longue. On coupe aussi pareillement, sur une branche bien vigoureuse, une des deux branches vigoureuses qui y seront crues, & c'est toujours la plus haute. Un arbre vigoureux ne sçauroit avoir trop de branches, pourvu qu'elles soient bien conduites, au lieu qu'il faut les ménager sur un arbre foible. Une branche à bois, qui vient au-dedans d'un buisson qu'on peut réserver, doit toujours être considérée comme bonne branche, de même, comme lorsqu'elle naît à côté. Quand un vieil arbre, soit buisson ou espalier, est & fort vigoureux d'un côté, & de l'autre foible & mal garni, il faut pour lors couper à raz la tige des fortes branches qui sont du côté vigoureux, pour obliger la séve à se jetter de l'autre côté qui est foible. Les poiriers trop vigoureux, qu'on ne peut réduire par le secours de la *taille*, quoi qu'on fasse, doivent être déchaussés; & il faut retrancher quelques-unes des racines qui donnent le plus de séve à l'arbre. On laisse à la prudence, & à l'habileté de celui qui *taille*, à faire ces retranchemens.

La *taille* des pommiers se fait

de même que celle des poiriers; il faut néanmoins observer de les tailler ordinairement plus longs, quand ils sont greffés sur franc, que lorsqu'ils sont greffés sur paradis.

La *taille* des fruits à noyau ne se fait ordinairement qu'au mois de Mars, sur les pêchers & les abricotiers, & le plus tard qu'on peut, afin de distinguer les véritables boutons d'avec les faux, qui coulent ordinairement. On commence d'abord, comme aux poiriers, par les dépalisser, puis à éplucher soigneusement le bois sec & languissant. Les branches qu'on doit considérer sur un pêcher, sont certaines grosses branches à bois, qui sont longues, & toujours garnies de fleurs; mais ce ne sont pas les plus sûres; & de ces branches qu'on *taille*, il en naît de véritables branches à fruit. On *taille* les branches d'un pêcher, plus ou moins longues, selon que leurs forces le permettent. Le pêcher ne donne du fruit que dans les branches de l'année précédente, & jamais dans les vieilles. Il y a des branches de faux-bois sur les pêchers, qu'il faut traiter à-peu-près comme celles des poiriers, quand elles ne sont qu'en petite quantité sur un arbre; mais si elles y sont nombreuses, il faut les regarder comme propres à renouveller cet arbre; & ainsi on laisse une longueur extraordinaire à quelques-unes, dans l'intention de l'ôter, quand la furie sera passée. S'il croît des branches gourmandes sur un pêcher, & qu'elles n'y puissent apporter aucune utilité, on les retranches toutes, principalement lorsqu'elles viennent dans le haut; mais si un pêcher menace ruine, c'est-à-dire, qu'il se dégarnisse beaucoup dans le bas, & qu'il naisse en cet endroit quelques branches gourmandes, on s'en servira pour renouveller l'arbre. On les conserve encore, lorsqu'il s'agit de remplir du vuide; & pour, cela on les *taille* au troisieme ou quatrieme œil, & on laisse au cinquieme une petite branche entiere pour amasser la séve; & le pêcher, par cette opération, donne dans toute sa longueur des branches à fruit, qui font merveille. Il faut toujours tenir les pêchers plus courts que longs, parce qu'il n'y a point d'arbre plus sujet à se dégarnir que celui-là.

Quant aux *abricotiers*, ils se taillent de même que les pêchers; ils ne se dégarnissent pas tant, & on peut les renouveller plus aisément, en ravalant quelques grosses branches. Ils sont sujets à la gomme, comme les pêchers. On peut en mettre en toutes expositions.

Pour la *taille des pruniers*, il faut avoir égard à leur plus ou moins de force, pour y laisser plus ou moins de bois, arrêter tous les gros jets d'une maniere raisonnable, c'est-à dire, ni trop longs, ni trop courts, laissant les branches médiocres presqu'entieres, pour les obliger à donner plutôt du fruit, étant long-tems à rapporter dans les terres fortes, où ils jettent beaucoup de bois, & il faut les charger de beaucoup de bois dans ces terres. Il faut laisser pousser les pruniers à haute tige, à leur volonté, & se contenter de leur ôter, dès leur origine, les branches superflues qui ne font qu'y apporter de la confusion. Lorsque les pruniers sont sur leur retour, & dégarnis de branches, il faut les récéper tout en bas, un peu au-dessus de la greffe. Il repoussent avec vigueur, & donnent du fruit dès la seconde année.

La *taille des figuiers* se fait tous les ans, à la fin de l'hiver; & on leur ôte tous les drageons ou boutons qui repoussent du pied, sans y

en laisser aucun, si ce n'est quelques-uns qui viennent à propos, pour garnir quelque côté de l'arbre. On plante ces boutons ailleurs, pour ne les point perdre. Il faut empêcher, autant que l'on peut, que les figuiers ne montent en peu de tems trop haut, afin que les tenant médiocrement élevés, ils demeurent toujours pleins & bien garnis; c'est pourquoi, d'année en année, on ne laisse guères de grosses branches nouvelles, plus longues d'un pied & demi, ou deux pied tout au plus. C'est la seule chose qu'il faut faire, après les avoir épluchés de bois mort. Dès la fin du mois de Mars, il faut rompre l'extrémité de chaque grosse branche qui se trouve environ d'un pied de longueur, pourvu que l'hiver n'ait pas gâté cette extrémité; &, en ce cas, on coupe proprement ce qui paroît noir. Il faut pincer, au commencement de Juin, les grosses branches poussées au printems; & si, les années précédentes, on a laissé longues quelques branches, qui, dans leur tems, ont été bonnes & utiles, & qu'on craigne qu'elles ne dégarnissent l'arbre, il faut, aux mois d'Avril & de Mai, si elles sont sans fruit, les ravaler sur le vieux bois, à un pied ou un pied & demi de longueur.

La *tailles des arbres de tige* ne consiste qu'à ôter, dès leur naissance, ses branches qui naissent dans le milieu de l'arbre, ainsi que celles qui viennent aux côtés, & qui se jettent trop en dehors. Les premiers apportent de la confusion, & les autres gâtent la figure de l'arbre.

Pour la *taille de la vigne*, voyez *Vigne*.

La *taille des ruches à miel* consiste à en ôter le miel & la cire qui s'y trouvent. On *taille* ordinairement les ruches à la mi-Mars, après que les grands froids sont passés. C'est alors par précaution qu'on les *châtre*; car la *taille* pour la pleine récolte de la cire se fait en d'autres tems & de plusieurs autres manieres. Pour *tailler*, il faut choisir un beau jour, sans froid & sans pluie. Il faut le faire sur le midi, parce qu'à cette heure la plûpart des mouches sont en campagne, & le peu qui reste à la ruche n'est point capable d'empêcher qu'on ne les *châtre*. Celui qui fait cet ouvrage doit avoir la précaution de se bien ganter, & de se couvrir d'un capuchon de toile. Il doit avoir du verre devant les yeux, pour pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui se frottent de jus de mélisse & de vinaigre, pour empêcher les piqûures des abeilles. D'autres mettent un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne aussi du visage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puisse pas atteindre. Celui qui *châtre* les mouches doit enfumer les ruches sur lesquelles il travaillera, tant pour faire resserrer ou dissiper les abeilles, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure. On se sert de vieux linge ou d'un peu de foin, qu'on presse le plus qu'on peut, & qu'on met dans un pot, afin qu'il brûle plus long tems. Celui qui *taille*, doit faire aller la fumée sous le panier, dès qu'il le souleve, & la faire couler tout autour de lui, afin de n'être point importuné par les mouches. Il faut un couteau recourbé & bien préparé, & un petit pot plein d'eau, pour l'y tremper, à mesure qu'on coupe, afin que le couteau aille net. On prend doucement la ruche qu'on veut *châtrer*, en la fumant, & l'amenant à soi petit-à-petit. Si elle n'a point d'ouverture par le haut, par où on la puisse *tailler*, on met la bouche

en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépier ou selle à cuvier, où on aura attaché deux bottes de paille, comme les couvreurs en mettent à leurs échelles. Il faut mettre sur les ruches qu'on *taille* un gros linge double, pour recevoir ce qui casse ou coule des rayons. Cela est toujours bon, ne seroit-ce que pour faire de l'hydromel. Il y a cependant des régles pour la *taille* des ruches. Il faut qu'elles soient pleines, ou à-peu-près; autrement, on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on se rebuteroit. En *taillant*, il ne faut pas prendre le *couvain* pour le *miel*, ce qui gâteroit tout. On ne découvre point ce *couvain*, & on laisse un gâteau de cire contre; autrement il périroit, & ne pourroit éclorre dans le tems, parce que les mouches n'iroient pas. On *taille* fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On coupe cinq ou six pouces d'ouvrages aux jeunes paniers qui sont pleins, & on rafraîchit un peu le viel ouvrage. En ôter davantage, c'est retarder les essaims. Si les paniers ont été haussés vers la S. Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de *couvain*. On peut laisser les hausses, si les ruches sont trop petites. S'il y a de grosses mouches sauvages, on les fait mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. La *taille* faite, on nétoie les ruches & les siéges; on les rebouche, & on ne leur donne pas trop d'ouverture avant la mi-Mai.

TAILLEUR: c'est, en général, celui qui taille, découpe ou façonne quelque chose....... Un *tailleur d'habits* est celui qui découpe, monte, coud & façonne les habits pour homme. Les statuts de leur communauté de Paris sont du 22 Mars 1660. Le tems d'apprentissage est de trois ans, & celui de compagnonage, de pareil tems....... Les *tailleurs de pierre* sont des ouvriers qui taillent de la pierre, & qui équarrissent les pierres sur le dessein que leur fournit l'appareilleur. Ils font corps avec les maçons....... *Tailleur de sel*, nom qu'on donne à Bordeaux & dans toute sa direction, à des commis préposés pour la mesure & la visite des sels qui y arrivent.

TAILLIS; c'est un jeune bois qui repousse après avoir été coupé. Le *bois-taillis* est celui qu'on met en coupe reglée de neuf ans en neuf ans, ou en plus long-terme. Le *bois-taillis* est aussi un jeune bois qu'on a planté.

TAIN; feuille d'étain très-mince, qu'on applique derriere la glace d'un miroir, & qui fait partie de l'étamage.

TALC, espéce de pierre, ou matière minérale, dont on connoît deux espéces générales Le *talc* de Venise, & celui de Moscovie. Le premier est mollasse, écailleux, pesant, graisseux au toucher, sec, de couleur argentine, tirant sur le verd, un peu transparent. On le trouve en plusieurs carrieres proche de Venise, en Allemagne, aux Alpes, aux Pyrennées, & dans nombre d'autres endroits. La craie de Briançon, qui sert à lever les taches sur les étoffes, en est une espéce. Le *talc* de Venise est bon à être employé dans les cosmétiques dont les femmes se servent pour embellir leur peau. Le *talc* de Moscovie est dur, uni, poli, luisant, doux au toucher, se séparant par feuilles minces, presqu'aussi transparentes que du verre, & quelquefois rougeâtres. Les carrieres s'en

trouvent en Moscovie & en Perse. On s'en sert pour faire des lanternes, &c. On trouve encore à Albanes, en Italie, une autre espéce de *talc noir*, qui peut avoir pris sa couleur des vapeurs sulfureuses qui qui s'exhalent de dessous terre.

TALON, *chez les Jardiniers*, est la partie la plus basse d'une plante, ou la partie la plus grosse d'une branche coupée. Il se dit aussi des artichauts, & signifie l'endroit où tiennent les racines, & d'où sortent les feuilles de l'œilleton du principal pied.

TAMARIN, pulpe ou substance moëleuse, noire, aigre, assez agréable au goût, provenant du fruit d'ur grand arbre des Indes, nommé *tamarindi*. Cet arbre a ses feuilles fort petites, mais extrêmement proches les unes des autres. Il donne des fleurs d'un blanc jaune, & assez semblables à celles de l'oranger. Les fruits qui leur succédent sont verds, au commencement, mais ils noircissent en mûrissant. Les Indiens les cueillent en grappes, & les font un peu sécher, avant que de nous les envoyer. Ils viennent en France, par la voie du Levant.

Ce fruit est d'un grand usage en médecine. On lui attribue des qualités purgatives, raffraîchissantes & astringentes. Il faut choisir cette drogue recente, en pâte assez dure, moëlleuse, noire, d'un goût aigre & agréable, & d'une odeur vineuse. Les Négres du Sénégal recueillent beaucoup de *tamarins*, dont ils font des espéces de pains, & s'en servent pour étancher leur soif. Il croît en Languedoc & en Dauphiné une autre espéce de *tamarin*, proche des rivieres & autres lieux humides, qui, outre les vertus des autres, a encore celle d'être un excellent fébrifuge. Les Hollandois le préférent à celui du Levant.

TAMARISC, arbre qui croît abondamment dans le Languedoc & dans le Levant, & qui porte des fruits dont on se sert, dans la teinture, au lieu de noix de galle.

TAMIS, ou SAS; instrument fait d'un cercle de bois mince, au milieu duquel est attachée une toile de soie, de crin ou d'autre qualité, & qui sert à passer les matieres pulvérisées, & à séparer la plus fine d'avec la plus grossière. Plusieurs marchands & ouvriers se servent de *tamis*, entr'autres, les épiciers, les apothicaires, les droguistes, les gantiers-parfumeurs, sur-tout ceux qui préparent la poudre pour les cheveux. On s'en sert aussi pour grainer la poudre à canon.

TAN, nom qu'on donne à l'écorce du jeune chêne, battue & reduite en poudre dans des moulins faits exprès, & qu'on nomme *moulins à tan*. Cette poudre sert à préparer & à tanner les cuirs, après qu'ils ont été planés; c'est-à-dire, après que le poil en est tombé.

TANCHE, poisson qui a la figure de la carpe; mais elle a les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux espéces de *tanches*, une de mer, dont on ne se sert point, dans les alimens, l'autre d'eau douce, assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses, comme des carpes. Ce poisson est très-visqueux, & a besoin du secours des assaisonnemens. Il est peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des sucs grossiers. La *tanche* doit être choisie tendre & bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable, suivant qu'elle habite dans une eau claire & limpide. On la mange grillée, frite, en fricassée de poulets, farcie, &c.

TANNÉE; tan usé qu'on a tiré de la fosse, après que le cuir a été

tanné..... *Tannée*, se dit aussi, *en terme de teinturier*, d'une sorte de couleur, qui ressemble à celle du tan ou de la châtaigne, & qui tire sur le roux obscur.

TANNER, c'est préparer les cuirs avec le *tan*. Cette préparation ne se fait qu'après que les cuirs ont été passés par le plein, c'est-à-dire, que lorsque le poil ou la bourre en est tombée, par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau. Le *tan* se donne aux cuirs plus ou moins abondamment, suivant l'usage auquel on les destine, & aussi selon leur qualité. Les cuirs des bœufs, sont ceux qui se prêtent le plus à cette opération, & auxquels on donne une plus forte dose de *tan*. On les nomme communement *cuirs forts*, ou *gros cuirs*. Ceux de vache & de cheval s'apprêtent à-peu-près de même que ceux du bœuf, à la différence près qu'on ne les laisse dans le plain & dans la chaux que quatre ou cinq mois, au lieu que ceux des boœufs y restent un an ou dix-huit mois, & qu'en outre, avant de les mettre au *tan*, on les rougit, ce qui s'appelle *leur donner le coudrement*. Cette opération consiste à les étendre dans une cuve, & à y mettre de l'eau tiéde, avec une corbeille de *tan*, & à les y remuer continuellement, pendant un certain temps, pour éviter que l'eau & le *tan* ne les brûlent. On appelle aussi cette façon *leur donner le grain*...... On appelle *tannerie* le lieu destiné pour préparer les cuirs. Il ya peu de villes en France qu'il n'y en ait; mais il y en a quelqu'unes qui ont la préférence, par rapport à la bonne qualité des cuirs qui en sortent. On estime sur-tout, les cuirs de Paris, de Lyon, de Troyes, de Reims, de Mézieres de Soissons, de Rouen de Caen, de Grace en Provence, de Chartres, d'Orléans, de Tours, de Beauvais, &c. Les étrangers en ont aussi de bonnes; & on fait beaucoup de cas, à Paris, de la *tannerie* de Liege... Les *taneurs* forment, à Paris, une communauté considérable, dont les statuts ont été accordés par Philippe de Valois, en 1355. Ils sont communs à toutes les villes du Royaume, & le tems d'apprentissage est de cinq années entières & consécutives.

TAPIS, couverture travaillée à l'éguille ou au métier, avec de la soie ou avec de la laine. Il se fait en France, & dans les pays étrangers, plusieurs sortes de *tapis*, & le commerce en est très-considérable; mais il n'en est aucun qui égale ceux de la manufacture royale, connue sous le nom de *Savonnerie*. Les *tapis* qui en sortent, sont regardés, à juste titre, comme très-supérieurs à tous les autres, soit pour l'élégance ou la correction du dessein, soit pour le choix & la variété des différentes fleurs qu'on y représente; soit enfin par la fraîcheur & la vivacité des couleurs & des matieres qu'on y employe.. Il se fabrique aussi des *tapis* à Rouen, Arras, Felletin, Aubusson, &c. Ces derniers tiennent le second rang après ceux de la Savonnerie. On donne aussi le troisiéme rang aux *tapis de moquette*, qui sont recherchés, pour leur bon marché. L'Angleterre, l'Allemagne & la Flandre fournissent aussi des *tapis*. Ceux d'Angleterre servent de *tapis de pieds*, & à faire des chaises ou autres ameublemens. Ceux d'Allemagne, appellés *tapis carrés*, sont de certaines étoffes de laine. Il y en a encore d'autres, travaillés à l'aiguille, qui sont pareillement de laine, & enfin d'autres nommés *tapis de poil de chien*.

TAPIS-VERD, *en terme de jardinage*, se dit d'une allée remplie de gazon, soit qu'on l'y ait

appliqué ou fémé. Les *tapis-verds* ont bonne grace dans les grands jardins d'ornement ; mais il faut, pour cela, qu'ils soient souvent tondus. Les plus beaux *tapis-verds* sont ceux qui sont semés de gazons d'Angleterre, parce que c'est l'herbe la plus fine qu'il y ait. On l'appelle ordinairement, chez les Grenetiers, *graine de bas-âge.* Les *tapis-verds* de foin ordinaire sont les moins estimés ; mais quand c'est dans un parc bien spacieux, ils ont leur agrément particulier, ainsi que leur utilité.

TAPISSERIE ; piéce d'étoffe, dont on se sert pour couvrir les murailles des chambres, des appartemens, des Eglises, &c. On fait des *tapisseries* avec des velours, des satins, des brocatelles, des damas, & autres étoffes de soie, ou de soie mêlée avec d'autres matieres. Il s'en fait aussi de cuirs dorés ; mais celles qu'on doit néanmoins appeller *tapisseries*, sont les *basses-lisses*, les *hautes-lisses*, les *tapisseries* d'Aubusson, les *Bergames*, les *tapisseries* de tontures de laine, les *tapisseries* de coutil, peintes au pinceau, ou imprimées. Pour les *tapisseries* des Gobelins, les plus belles qui se fassent en Europe, voyez *Gobelins.* Les *tapissiers*, ouvriers & marchands qui font, vendent & teignent des *tapisseries*, & qui travaillent à toutes sortes d'ameublemens en étoffes, forment à Paris, une Communauté très-ancienne. Elle étoit autrefois divisée en deux ; l'une sous le nom de *maitres-marchands-tapissiers de haute-lisse*, *Sarazinois & rentraiture*, & l'autre, sous celui de *courte-pointiers*, *neustrés & coustiers.* Leur réunion s'est faite par différens arrêts de la cour du parlement, notamment par celui du 27 Mars 1630, & leurs nouveaux statuts furent approuvés, en 1636, par le lieutenant civil du châtelet de Paris. Le tems d'apprentissage y est fixé à six années, & celui de compagnonage à trois On nomme *tapissier-lainier* l'ouvrier qui, dans les manufactures de tontures de laine, applique la laine en poussiere sur les parties où il doit y en avoir.

TAPÉ. *Sucre tapé* ; c'est la cassonnade mise dans une forme, & qui prend celle du pain, à force d'être battue.

TAQUET ; *en terme de fauconnerie*, nourrir un oiseau au *taquet*, c'est lorsqu'il est en liberté au soleil, qu'on le fait revenir, quand on l'appelle en frappant sur le bord d'un ais ; c'est cet ais qu'on appelle *taquet.*

TARARE, *Toiles de Tarare*, espéce de toile qui se fabrique à Tarare, & dans toute cette partie du Lyonnois, & que les fabriquans portent presque toutes à Lyon, d'où elles sont répandues dans les autres provinces. Cet objet est assez considérable, & la qualité de ces toiles est très-bonne.

TARAU ou TAROT, outil qui sert à faire des écroux ; c'est un morceau d'acier rond, taillé en vis, & bien trempé.

TARE, défaut ou déchet qui se trouve sur la qualité, sur le poids ou sur la quantité de certaines marchandises, & dont le vendeur est obligé de tenir compte à l'acheteur.

TARIF, liste, état ou catalogue ordinairement dressé par ordre alphabétique, & qui contient le nom & la qualité de plusieurs sortes de marchandises, avec le prix qu'elles se vendent, ou les droits qu'elles doivent acquitter ; c'est dans ce dernier sens qu'on se sert ordinairement du nom de *tarif.* Tous ces droits qui se levent, sont fixés par différens *tarifs*, & par plusieurs

édits ;

édits, arrêts, déclarations & décisions du conseil de Sa Majesté.

TARIERE, instrument qui, en général, sert à percer le bois; il y en a de différentes grandeurs, les plus grandes se nomment proprement *tarieres*, les moyennes *lacerets*, & les plus petites *amonoirs*; ces outils très en usage chez les charpentiers & menuisiers, sont encore nécessaires, sur-tout la *tariere*, aux laboureurs, lorsqu'ils raccommodent leurs harnois; ainsi il est bon qu'ils en ayent de différentes grosseurs.

TARTE, *en cuisine*, est une piéce de four qu'on sert au dessert, faite au fromage, à la crême, aux herbes, &c. Les *tartelettes* sont un diminutif de la *tarte*.

TAS, est un amas de plusieurs choses mises ensemble en un monceau. On dit, un *tas* de bled, un *tas* d'avoine. On se sert encore de ce terme, dans le commerce, lorsqu'on fait ce qu'on appelle des *marchés en tas & en bloc*.

TAVELÉ ou TAVELÉE, se dit des peaux de tigres ou d'autres animaux, qui sont mouchetées, avec des marques & des couleurs différentes du fond de la peau. Les pelletiers, disent *taveler l'hermine*, pour dire, la *moucheter* de petits morceaux de peaux d'agneaux de Lombardie, dont le poil & la laine est très-luisant & très-noir.

TAUPE, petit animal de la taille d'une souris, fort noir & soyeux, qui vit sous terre, & fait un grand domage aux près & aux jardins, en fouillant & remuant la terre: on peut les chasser en fichant dans la terre où elles ont fait leurs traînasses, de petits bâtons de sureau, ou en jettant dans leurs trous des branches de saules ou du chanvre verd, de la poirée, de l'oignon ou de la fiente de cochon, ou bien en y plantant un simple qu'on appelle en latin *horti palma*. Toutes ces choses les font fuir de leurs trous; ou bien dans le mois de Mars, lorsque les *taupes* sont en amour, on en met une vivante dans un pot de terre assez creux, pour qu'elle n'en puisse pas sortir. Après le soleil couché, on enterre ce pot à fleur de terre, pour que les *taupes* qui passeront, y tombent, & que les cris de celles qui y seront tombées en attirent d'autres; mais le moyen plus sûr pour les prendre toutes en vie, est d'avoir des taupieres qui sont des espéces de boëtes à fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on fend & qu'on creuse: on rejoint ces piéces ensemble avec un petit cercle de fer; & ces boëtes ont environ un pied de long, sur trois ou quatre pouces de diamétre. Elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celui qu'on met au bord des taupinieres par où la *taupe* entre dans la boëte. On l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des *taupes*; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord par où elles entrent un petit crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la *taupe*.

TAURE & TAUREAU. On donne le nom de *taure* à la génisse, jeune vache qui n'a point porté de veaux, & dont le *taureau* n'a point encore approché; elles fournissent au commerce les mêmes marchandises que les vaches. Le *taureau* est un animal domestique, quadrupéde, qui mugit, qui rumine, & trop connu pour en faire la description. Lorsqu'il est jeune, on l'appelle *veau*; s'il est coupé, on l'appelle *bœuf*. On ne conserve de *taureaux* en Europe, que pour la propagation de l'espéce, sa chair ne valant presque rien, & le *taureau lui-même* n'étant pas propre au tirage. Un bon *taureau* doit être

gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front couvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le muſle grand, le nez court & droit, le cou fort, charnu & très-gros, les épaules & la poitrine large, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & ſûre, & le poil rouge. Il faut qu'il ſoit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus; il ne lui faut donner que quinze vaches; au ſurplus, quant à la corpulence du *taureau* & à la maniere de le nourrir & de le panſer de ſes maladies, s'il lui en ſurvient, il faut en avoir ſoin comme du *bœuf*, puiſque, la faculté générative à part, le *taureau* ne diffère du *bœuf*, qu'en ce qu'il a le regard de travers. Il doit avoir le ventre plus étroit & plus droit que le *bœuf* pour couvrir les vaches plus facilement. Pour le rendre allerte, on lui donne de tems en tems de l'orge ou de la veſce, pour le bien mettre en rut; il eſt bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail...... Le *taureau* ſauvage eſt celui qui eſt né, & qui vit ſans s'apprivoiſer dans les forêts & dans les plaines des pays peu habités. L'Amérique & l'Afrique ſont les deux parties du monde où il s'en trouve le plus; ceux de l'Amérique ſont infiniment plus forts, plus gros & plus beaux que ceux de l'Afrique. Le commerce des cuirs de *taureaux* eſt, en général très-étendu & très-eſſentiel. Il en arrive tous les ans à Cadix des chargemens conſidérables: on les y apporte en poil, & ils ſe repandent de-là dans le reſte de l'Europe. Le roi d'Eſpagne a établi deux ſortes de droits ſur les cuirs qui ſortent de la partie de l'Amérique, de ſa domination... On nomme *taureau-cerf* une eſpéce de *taureau* qui a les cornes branchues, à peu-près comme celles du cerf: il eſt très-commun aux Indes, où il ſert au labour & au tranſport des marchandiſes.

TAUX, prix fixé ſur les marchandiſes & denrées, par autorité publique.

TAILLON, *en terme des eaux & forêts*, eſt un gros arbre, comme qui diroit un arbre fort vieux qui a les trois âges de la coupe du bois.

TEIGNE, eſt une maladie des arbres qui vient ſur leur écorce, en guiſe de galle.

TEIER LE CHANVRE; *en terme d'agriculture*, c'eſt détacher la filaſſe de l'écorce où elle tient; les uns *teient* en long filets, avec la main, d'autres le broient avec un inſtrument fait exprès.

TEINDRE, c'eſt donner à quelque étoffe une couleur qu'elle n'avoit pas.

TEINT, c'eſt ce qui a changé de couleur par quelque préparation qu'on lui a donnée..... *Teint* ſe dit auſſi de l'art de teindre; & cet art, relativement aux étoffes de lainerie, eſt diſtingué parmi les *teinturiers en grand & bon teint*, *& en petit teint*; le *grand teint* ne ſe donne qu'aux étoffes les plus fortes, les meilleures & les plus chéres: on n'emploie que les meilleures drogues, & celles qui donnent les couleurs les plus aſſurées. Le *petit teint* eſt deſtiné pour les petites étoffes, c'eſt-à-dire, pour celles qui ne paſſent pas quarante ſols l'aune en blanc; par conſéquent les drogues qu'on y emploie ſont médiocres, & ne donnent pour l'ordinaire que des couleurs fauſſes. Le réglement pour les teinturiers, du mois d'Août 1659, a fixé les étoffes & les drogues qui doivent

entrer dans le *grand & le petit teint.*

TEINTURE; c'eſt l'action de teindre, & auſſi les drogues colorantes, préparées, dont on ſe ſert pour cette opération. L'invention de la *teinture* eſt une des plus anciennes productions de l'imagination, & quoique, ſans doute, ſa découverte ſoit due au hazard, ainſi que beaucoup d'autres, il n'en eſt pas moins vrai qu'elle a eu beſoin de nombres de ſiécle de travail pour parvenir au point de perfection où elle eſt portée aujourd'hui; les graines, les fruits & les racines de quelques plantes écraſées fortuitement, ont ſans doute donné les premiers eſſais de *teinture*; des terres colorées ou des minéraux lavés & détrempés par des pluies, en ont encore ajoûté d'autres, & ſucceſſivement on eſt parvenu par différentes épreuves, & par différens mélanges, à donner toutes les gradations & toutes les nuances que nous connoiſſons; la *pourpre* ſi vantée ne doit ſa découverte qu'au hazard qui fit appercevoir qu'un chien qui avoit devoré un de ces coquillages appellé *murex*, ſe trouvoit le muſeau & le poil teint en rouge. Cet art, tel qu'il eſt aujourd'hui, peut être regardé comme un des plus importans & un des plus eſſentiels pour le ſoutien des manufactures & du commerce. Ce n'eſt pas que la *teinture* ajoûte quelque dégré de bonté à la qualité des étoffes en tout genre; mais elle leur donne de l'éclat & de la beauté, & les aſſortit aux différens goûts & aux différens beſoins des conſommations. Les principales qualités que l'on recherche dans toutes les couleurs en général, ſont la douceur, la ſolidité, la vivacité, la netteté, c'eſt-à-dire, que la nuance en doit être blanche & éclatante; Il faut encore qu'elle ſoit faite avec des drogues qui n'altèrent point la qualité des étoffes, qu'elle ſoit de nature à réſiſter long-tems aux impreſſions de l'air, du ſoleil & de la pluye; enfin elle ne doit point être ſuſceptible d'être tachée par l'eau, par le vinaigre, par la boue, par le ſuc des fruits, & autres; mais il eſt rare de trouver des couleurs qui réuniſſent tous ces avantages. Voyez, *ſur la teinture*, le *Dictionnaire Encyclopédique & de Commerce.*

TEINTURIER, eſt l'ouvrier qui fait profeſſion de teindre. A Paris, & dans les principales villes du royaume, les *teinturiers* forment trois communautés différentes. La premiere eſt la communauté des *teinturiers du bon & grand teint*; la ſeconde eſt celle des *teinturiers du petit teint*; la troiſiéme eſt celle des *teinturiers en ſoie, laine & fil*.... Les *teinturiers du grand & bon teint* teignent les draps d'une aune & demie de large, & d'une aune & un quart; tels ſont les draps de Languedoc, Carcaſſone, Abbeville, Louviers, Elbeuf, &c. les ſerges de Ségovie, de Saint-Lô & de Beauvais, les ratines & drogues de laine fine. Les ſtatuts des *teinturiers du grand teint* ſont de 1669. Le tems d'apprentiſſage eſt de quatre années; & il eſt permis aux maîtres d'avoir deux apprentifs à la fois.... Les ſtatuts *des teinturiers du petit teint* ſont très-anciens, & ont été confirmés par lettres-patentes du 6 Février 1680; ils teignent les friſons, les tiretianes, les petites ſergettes, & autres pareilles marchandiſes, juſqu'à quarante ſols, au plus, l'aune en blanc. L'apprentiſſage eſt de ſix annèes, & le compagnonage de trois... Les ſtatuts des *teinturiers en laine & fil*, ſont auſſi très-anciens; mais ils ont été changés ou abrogés en 1669 & reduits à huit articles. Le tems

d'apprentiſſage eſt de quatre années conſécutives. Chaque maître ne peut avoir que deux apprentifs à la fois ; & le tems de compagnonage eſt de deux ans, à la reſerve des compagnons forains qui ſont tenus à quatre années.

TEMOIN, perſonne qui dépoſe, en juſtice, pour la vérité d'un fait, d'une vente, d'un marché, d'un payement, &c. La preuve par *témoins* eſt reçue pour fait de marchandiſes entre négocians, à quelque prix que la choſe puiſſe monter : on ne reçoit point la preuve par *témoins* contre les voituriers publics, coches, diligences, meſſageries & chargeurs, qui ont des regiſtres & des bureaux publics. Lorſque leurs regiſtres n'en ſont point chargés, ils n'en ſont point reſponſables.

TENAILLE, inſtrument de fer, dont on ſe ſert pour arracher ou pour tenir fortement quelque choſe. Il ſert aux ſerruriers, ménuiſiers, tapiſſiers, &c. pour leurs différens ouvrages.

TENDOIRES, *en terme de manufacture de lainage*, ce ſont de longs morceaux de bois de charpente, ou ſimplement de longues perches ſur leſquelles on met ſécher les étoffes au ſortir de la teinture & de l'apprêt.

TENEBREUSE, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe panachée de rouge & de jaune.

TENEUR DE LIVRES, eſt celui qui dans un commerce, eſt chargé de tenir les écritures de toutes les affaires qui s'y font dans un bon ordre, & avec beaucoup d'exactitude, afin qu'un négociant puiſſe, en tout tems, ſe rendre raiſon de ſes affaires, être attentif à ſe faire payer, aux échéances, de ſon débiteur, & faire honneur à ſes engagemens. Les écritures ſe tiennent en parties doubles & en parties ſimples ; cette premiere methode eſt la plus ſimple & la plus ſuivie ; l'emploi le plus général d'un *teneur de livres*, eſt de rapporter des journaux au grand livre, tout ce qui ſe fait pour raiſon du commerce, ſoit en achat, vente, négociation, &c.

TENIR, mot ſynonime à poſſéder ; qui a une infinité de ſignifications dans le commerce de mer & de terre, & dans les manufactures des arts & métiers. Voyez le *Dictionnaire de commerce.*

TENTURE *de tapiſſerie* ; c'eſt un certain nombre d'aunes ou de piéces de tapiſſeries, ſuffiſantes pour tendre & tapiſſer une chambre & un appartement.

TEREBENTHINE, réſine liquide, gluante, réſineuſe, huileuſe, claire, tranſparente, qu'on tire, ſans inciſion ou avec inciſion, de pluſieurs eſpéces d'arbres qui croiſſent dans des pays chauds, comme du térebinthe & du pin, & dans les pays froids, du méléſe, du ſapin, &c. On diſtingue pluſieurs ſortes de *térébenthines*. La premiere, qui eſt la plus eſtimée, & par conſéquent la plus chére & la plus rare, eſt la *térébenthine* de Chio. Elle coule par des inciſions qu'on fait au tronc & aux groſſes branches du térébinthe, arbre qui croît en abondance, & naturellement dans le pays de Chio. La ſeconde, appellée *térébenthine* claire, plus liquide, plus belle & plus odorante que la précedente, ſort indifféremment de tous les arbres déſignés ci-deſſus. On en apporte beaucoup du Dauphiné, du Forez & des bois de Pila. Il y a une troiſiéme ſorte de *térébenthine* que les payſans du Dauphiné appellent *bégeon*. Elle a la couleur & les vertus approchantes de celles du beaume blanc du Pérou ; mais ſa proximité & ſon abondance en diminuent la valeur. On donne auſſi le nom de *térébenthine* de Veniſe

à la *térébenthine* commune, c'eſt-à-dire, à celle qu'on vend dans les boutiques. Les *térébenthines*, en général, ſervent dans nombre de remedes; mais elles ſont encore en uſage dans les arts & métiers. Les verniſſeurs en conſomment beaucoup. On en tire une huile abſolument néceſſaire dans la peinture & dans différentes autres compoſitions; pour être bonne, elles doivent s'enflammer aiſément, être claire, blanche & limpide comme de l'eau, & d'une odeur forte & pénétrante. Il en vient beaucoup de Marſeille & de Bordeaux.

TEREBINTHE, arbre d'une hauteur médiocre, dont les feuilles ſont oblongues, fermes, toujours vertes comme celles du laurier, mais plus petites, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont diſpoſées en grappes purpurines, dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons, des étamines chargées de ſommets. Ses fleurs ne laiſſent aucuns fruits après elles. Les fruits naiſſent ſur des pieds, qui ne portent point de fleurs; ce ſont des coques groſſes comme des baies de génievre, aſſez dures, réſineuſes, de couleur bleue, verdâtre. Elles renferment chacune une ſemence oblongue. Il produit auſſi pluſieurs petits cornichons membraneux, remplis de quantité de petits moucherons, & de quelque peu de liqueur blanche & glaireuſe. Cet arbre eſt ſi rempli de *térébenthine*, que quand on n'y fait point d'inciſions, cette réſine s'épaiſſit, & produit des obſtructions qui empêchent le cours du ſuc nourricier; & l'arbre tombe alors dans une eſpèce de ſuffocation, car il groſſit & il créve. Pour prévenir cet accident, on fait des inciſions au tronc & aux branches de l'arbre par où on laiſſe écouler la *térébenthine*. Ces inciſions ſont le même effet que la ſeignée à l'homme. Cet arbre croît dans les pays chauds. Il s'en trouve en Italie, même en Dauphiné. Il fleurit au printems.

TERME; tems préfix & déſigné pour payer quelque ſomme, ou pour s'acquitter de quelques ordres ou commiſſions.

TERNEUVIER; nom qu'on donne, en France, aux bâtimens de mer qui vont, à Terre-Neuve, faire la pêche de la morue. Ces vaiſſeaux ſont ordinairement à deux ponts, du port de cent à cent cinquante tonneaux, & montés de vingt à vingt-cinq hommes d'équipage.

TERRAGE, *en terme de coutume*, eſt un droit ſeigneurial qui ſe dit en pluſieurs lieux, pour ſignifier la même choſe que champart, qui ſe leve comme la dixme, de dix ou douze gerbes l'une. On l'appelle auſſi, en quelques endroits, *agrier*. Le droit de *terrage* eſt un droit que les ſeigneurs prennent dans leurs terres ſur certains héritages, ſoit ſur les bleds, ſoit ſur les fruits qui en proviennent, comme il eſt marqué dans la coutume de Blois.... *Terrage* eſt auſſi le droit qui ſe perçoit ſur les ſels qui ſe déchargent au-deſſus des ponts de la ville de Nantes, & qui eſt de trois deniers par muid.

TERRASSE, terre artificielle, ou terre coupée & eſcarpée, dans un jardin ou dans une cour, élevée au-deſſus du rez-de-chauſſée. Il y a deux ſortes de *terraſſes*, les naturelles & les artificielles. Les premieres ſont celles qui coûtent le moins, quoiqu'elles ne laiſſent pas encore de conduire à de grandes dépenſes, ſelon qu'elles ſont grandes & élevées, & qu'on a beſoin de murs pour les ſoutenir. Quand il ſe trouve un terrein dont la pente eſt fort roide, il faut tailler les *terraſſes* les unes ſur les autres à

différentes hauteurs, & les soutenir par de bons murs de maçonnerie; ou bien on pratique des *terrasses*, de maniere qu'elles se soutiennent d'elles-mêmes, sans aucun mur, par le moyen des talus & glacis qu'on coupe à chaque extrémité des *terrasses*, ou bien sans faire des *terrasses* en lignes droites, ni de longs pieds entre deux, on pratique des paliers à différentes hauteurs, des rampes douces & des escaliers pour la communication, avec des estrades, des gradins, des volutes, talus ou glacis de gazon, placés & disposés avec symmétrie; & on appelle cela *amphithéatre.* Ces estrades ou gradins doivent être soutenus par de petits murs, ou par des pieux enfoncés aux encoignures. De toutes les manieres de dresser les *terrasses*, & dont on vient de parler, celles qui coûtent le moins, sont celles des talus. Il ne faut pas que les *terrasses* soient trop répétées dans un jardin, ni si proches l'une de l'autre; c'est par le moyen des pleins-pieds, faits aussi longs que le terrein peut permettre, qu'on peut éviter la trop grande répétition des *terrasses*. Il faut observer de laisser toujours une petite pente insensible sur les *terrasses*, pour l'écoulement des eaux, comme un pouce & demi par toise, selon la grandeur de la *terrasse*. Cette pente se prend toujours sur la longueur, & jamais sur la largeur. Une habile *terrassier* doit sçavoir tirer des niveaux, & jallonner bien juste, afin que sur le plan qu'on lui donne à exécuter, toutes les proportions soient justement prises. Il doit avoir une légere teinture du dessein, parce que souvent il se trouve obligé de tracer sur terre certains compartimens, où il n'est pas nécessaire d'appeller un traceur.

TERRE, *en terme d'agriculture*, se dit de la substance de la matiere dont ce globe est composé, tant à l'égard des dehors que du dedans; c'est une masse que nous voyons, à laquelle nous confions toutes sortes de plantes & de semences. On connoît plusieurs sortes de *terre* sous différens noms & différens tempéramens. Il y a la *terre forte*, la *terre glaise*, l'*argilleuse*, la *sablonneuse*, la *terre pierreuse*, la *terre légére*, & la *terre humide.*

La *terre forte* & *argilleuse* est celle qui est gluante, visqueuse & tenace. Elle n'est propre que pour les potiers & les tuiliers : on s'en sert aussi pour des bassins de fontaines, & jamais pour l'agriculture & le jardinage. Si on en trouve néanmoins qui ne soient pas si tenaces, & qu'on puisse en quelque façon rendre meubles, il faut pour cela y transporter de la fiente de pigeon, du fumier de mouton ou de cheval bien consommé. On pourra en faire quelque chose d'utile. Le tems le plus propre pour cultiver cette *terre*, est celui où elle n'est ni trop séche, ni trop humide; il faut la labourer un peu profondément, afin d'y mieux détruire les méchantes herbes. Cette *terre* est de toutes les *terres* la plus rude à manier si elle n'est prise dans sa saison; difficilement on en vient à bout, à cause des mottes qui restent presque toutes entieres. On doit donc la cultiver de maniere qu'elle soit bien meuble avant que de l'ensemencer.

La *terre glaise* est une des plus tenaces & des plus pernicieuses à toutes les plantes. Il y en a de plusieurs sortes, de verdâtre, de blanchâtre, de fouettée de jaune & de rougeâtre. Toutes ces *terres* ne sont propres encore que pour faire des bassins de fontaine, ou des pots, tuyaux, & autres choses de cette nature.

La *terre forte & pierreuse* est bonne pour le vin & pour le bled ; il est vrai que le premier y devient rude. Quant aux grains qu'on peut y confier, ils y croissent heureusement, si les labours y sont donnés à propos ; & pour cela il faut labourer cette *terre* après une pluie, & lorsque cette pluie est bue, & qu'il n'en paroît plus sur la superficie. Quand elle est séche, il est inutile de la vouloir cultiver, la charrue n'y fait que très-mal son devoir.

Il n'en est pas de même de la *terre* forte & sablonneuse ; car étant plus maniable que la précédente, elle est plus aisée à cultiver. Elle ne se leve guères en motte, quand on la prend à propos ; il ne faut pas la labourer, s'il est possible, que quelque tems après la pluie. La vigne croît assez bien dans cette *terre*, & on y recueille d'assez bon vin blanc. Pour le rouge, il y est grossier. Maxime générale ; il ne faut jamais labourer une *terre* plus avant qu'elle ne le demande, c'est-à-dire, ne point l'approfondir au-delà de la bonne *terre* : faire autrement ce n'est pas sçavoir le métier de labourer, & faire d'une bonne *terre* une mauvaise.

La *terre de craie* n'est guères propre pour y ensemencer du bled ; cependant pour en tirer ce qu'on peut, lorsqu'on est obligé de s'en servir, il faut y porter, pour amendement, des boues des rues, ou de celles qu'on tire des chemins qui sont dans la campagne, bien égouttées & hyvernées, ou bien du fumier de mouton ou de vache, bien consommés ensemble ou séparément. Tous ces amendemens rendent fertile cette *terre* ; & pour la labourer comme il faut, on ne doit point trop la labourer avec la charrue. On connoît si une *terre* est bonne, quand elle est bien meuble, & qu'en la maniant on sent qu'elle est douce, que son grain est fort fin, & que sa couleur tire sur le grain noirâtre. Quand une *terre* fait corps en la maniant, sans qu'il en sorte de l'eau, c'est une marque de sa bonne substance. On plante de la vigne dans ces sortes de *terre* ; mais le vin est sujet à en prendre le goût dans les années où la chaleur est excessive.

Une *terre légére* est celle qui n'est point compacte, qui, au contraire, s'éfrite aisément, quand on la remue. Telle *terre*, quoique sablonneuse, ou autrement, est toujours bonne pour y semer du bled. Le grain y croît très-bien, pour peu qu'on amende cette *terre*, & le vin y est très-bon.

Une *terre pierreuse & légere* est meilleure pour la vigne que les précédentes : le vin y est très-excellent, sur-tout dans ces sortes de *terres pierreuses*, dont le cailloutage est petit & blanc, & la *terre* d'un jaune grisâtre. On y seme aussi le bled ; mais il n'y croît pas en si grande abondance, que dans les *terres* fortes & substancielles.

Les *terres novales*, ou *terres neuves*, sont des *terres* nouvellement défrichées, & qui n'ont jamais porté. Si on veut que ces *terres* donnent de belles productions, il faut défricher jusqu'aux racines des arbres qu'on y arrache. Les *terres novales* bien défrichées donnent, les trois premieres années, d'abondantes moissons. Quand on a donné tous les labours à ces sortes de *terres*, il faut y semer de l'avoine pour la premiere fois, afin d'en absorber le trop de sels qu'elles contiennent, & qui seroit capable, si c'étoit du bled, de produire beaucoup de paille, & peu de grain. Quand on a recueilli l'avoine, on laboure huit jours après ; & au 15 ou 20 d'Octobre, on lui

donne un ſecond labour, pour y ſemer du froment, au commencement de Novembre. L'année ſuivante, quand la récolte en eſt faite, on laboure la *terre*, & on en donne un ſecond, ſans attendre plus tard que le 12 ou 15 Octobre; & dix-huit ou vingt jours après, on ſeme du froment ſans fumer la *terre*. Quand on a moiſſonné ce bled, on laiſſe repoſer la *terre*, & on ne laboure qu'au 12 ou 15 Novembre, pour la premiere fois, & au 10 ou 12 Février, pour la ſeconde, afin de ſemer après de l'avoine.

Il y a pluſieurs ſortes de *terres* qui entrent dans le commerce des droguiſtes & épiciers, & qui ſont employées ou dans la pharmacie, ou dans la peinture, ou dans la teinture, ou enfin qui ſervent dans les manufactures de lainage.

TERREAU, vieux fumier bien conſommé & bien pourri, mêlé avec de la terre. On fait des couches dans les jardins potagers de terre noire mêlée de fumier, qui ſert pour garnir des plates-bandes, & pour détacher de leur fond les feuilles de parterres & de broderies, où l'on peut cependant, plus à propos, mettre du mâche-fer, parce que les herbes n'y croiſſent pas ſi facilement. On fait des couches de *terreau* pour y faire venir aiſément des champignons & des melons; & le *terreau* eſt le dernier ſervice qu'on tire du fumier qui, ayant ſervi à faire des couches, s'y eſt tellement conſommé, qu'il eſt enfin devenu auſſi mobile que de la terre, & pour lors il eſt employé, non plus comme du fumier qui engraiſſe, mais comme une terre qui produit de petites plantes. On met de ce *terreau*, ſept à huit pouces d'épaiſſeur ſur les couches nouvelles pour relever des ſalades, des raves, des légumes à replanter.

TERRER UNE VIGNE; c'eſt le ſecours qu'on lui donne, & qui ne lui eſt pas moins utile que le fumier qu'on y applique; car lorſqu'on terre les vignes, ce n'eſt qu'en vue de rendre fertiles celles qui ne le ſont pas. Ce ſurcroît de forme qu'on fait acquérir aux vignes, par le moyen des terres portées, augmente conſidérablement leurs productions par le concours des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres qui s'en exhalent & qui les pénétrent plus aiſément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas beſoin d'être *terrée*; car étant ordinairement miſe dans des jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, elle répond toujours à nos ſouhaits; mais pour la moyenne vigne, ce tranſport de terre lui eſt extrêmement néceſſaire, ſur-tout lorſqu'on voit qu'elles ne donnent plus que de chétives productions. Le travail de *terrer* les vignes ſe pratique depuis le mois de Septembre, juſqu'au mois de Mars; il faut remarquer que lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion, la ſeconde année, qu'ils ſoient repris, de les *terrer* pour leur faire prendre des forces. On peut les *terrer* ſeuls, & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la vigne où ils ſont, demande qu'on la *terre* entiérement. Jamais on ne *terre* une vigne délicate, lorſqu'il eſt tombé de la neige; car il eſt dangereux de la faire jaunir. Pour les vignes de terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe arracher de la terre. Toutes vignes qui ont été *terrées*, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſiérement, doivent, dès le premier labour qu'on leur donne, être labourées à uni & fort profondément. Enfin on remarquera qu'en

terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins on doit mettre les hottées de terre près les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toujours. Comme le tems auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre, fraîchement remuée, exhale beaucoup de vapeurs qui, aux moindres fraîcheurs auxquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

TERRIER; recueil de reconnoiſſances des vaſſaux, ou tenanciers d'une terre ſeigneuriale, qui contiennent les rentes, droits & devoirs dont ils ſont tenus envers leur ſeigneur, ce qui leur ſert de titre pour exiger les redevances .... *Terrier* eſt auſſi la demeure que les lapins, renards, & autres animaux ſemblables, ſe creuſent dans la terre, où ils ſe ſauvent de la pourſuite des chaſſeurs.

TERRINE, *en cuiſine*, entrée conſidérable, aujourd'hui fort en uſage. La *terrine* eſt ainſi appellée, parce qu'autrefois on ſervoit la *terrine* dans laquelle on avoit fait cuire la viande. On y mettoit différentes viandes bien lardées, le tout aſſaiſonné comme une braiſe; on recouvroit la *terrine*, & on la bouchoit bien avec de la pâte; on la faiſoit cuire ſur des cendres chaudes, & on ſervoit ſans autre ſauſſe que le reſtaurant de la viande. Aujourd'hui la *terrine* n'eſt autre choſe que pluſieurs ſortes de viandes cuites à la braiſe, & ſervies enſuite dans une *terrine* d'argent ou de faïance, avec telle ſauſſe, coulis, purée, ragoût ou légumes que l'on juge à propos.

TERROIR, *en terme d'agriculture*, n'eſt autre choſe qu'une terre conſidérée ſelon ſes qualités & ſes propriétés. On dit que le vin a un goût de *terroir*, quand il a quelque qualité déſagréable qui lui vient par la nature de la terre où la vigne eſt plantée; & pour diſtinguer le bon d'avec le mauvais terroir, on doit examiner s'il eſt trop humide ou trop ſec; s'il eſt en état de ſe rétablir lui-même, quand il eſt altéré, ſi ſes productions ſont vigoureuſes; ſi ſa couleur eſt d'un gris noirâtre; s'il eſt aiſé à cultiver; s'il eſt meuble & ſans pierres; s'il eſt uni & doux, comme de la cendre; enfin s'il a une profondeur convenable à produire heureuſement toutes choſes. Un *terroir* aquatique & marécageux n'eſt bon que pour les ſaules, les aulnes, les peupliers & les oſiers. La vigne demande un *terroir* ſec & pierreux; le bled, un *terroir* gras & fertile. Le *terroir* des landes ne ſe cultive point, parce qu'il eſt trop ingrat.

TERROT; c'eſt la même choſe que *terreau*; mais les jardiniers & les fleuriſtes diſent ordinairement du *terrot*, pour dire du fumier pourri, mêlé avec de la terre légere & du ſable, paſſé dans un crible de fer. Le *terrot* gras & chaud ne vaut rien à l'anémone. Voyez *Terreau*.

TERRURE, action de terrer. Il ne faut qu'une médiocre quantité de nouvelle terre au pied des vignes baſſes; & la régle eſt de mettre toujours un pied de diſtance entre une hottée & une autre. Une *terrure* plus forte pourroit dénaturer la vigne, ôter la fineſſe du vin, & former, ſur le pied, une épaiſſeur capable de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits.

TERTIO, nom d'un œillet. Le *tertio* de Paris eſt le frere du *ſauvage*, ayant été élevé au même

lieu. Leur couleur eſt pourtant différente, mais non pas leur beauté. Celui-ci eſt d'un incarnat vif, brun ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu-ponceau-enfoncé; ſon blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné; ſa fleur n'eſt pas large, comme celle du *ſauvage;* mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont des piéces emportées; les feuilles n'en ſont pas ſi larges, ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de carton. Il ne caſſe pas, comme le *ſauvage*, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon verd ne ſoit pas des plus beaux. Ses marcotes prennent racine aiſément, & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du *ſauvage*.

TETE; ſe dit des arbres, des plantes & des fruits. L'ordonnance défend de deshonorer & de couper les *têtes* des arbres de haute-futaie. On dit: il y a tant de *têtes* de choux, de poireaux, dans cette planche; voila un poirier de poires à *deux têtes*; une *tête* d'oignon. Les pommes & les grenades ont une queue & une *tête*.

Dans le commerce & dans les arts, il y a nombre de choſes à qui l'on donne le nom de *tête*.

TETE DE NEGRES. On donne ce nom, ſur les côtes d'Afrique, & aux Antilles, aux Negres âgés depuis ſeize juſqu'à trente ans. Voyez *Negres*.

TETE & QUEUE, *en terme de manufacture*, ſe dit d'une piéce d'étoffe ou de toile qui n'a point été entamée.

TETRAPETALE, *en terme de botaniſte*, ſe dit des fleurs compoſées de quatre pétales ou feuilles colorées, que les botaniſtes appellent *pétales*, poſées autour du piſtil. Selon M. *Ray*, les fleurs *tétrapétales* conſtituent une eſpèce particuliere de plantes. M *de Juſſieu*, dans ſon *Introduction à la connoiſſance des plantes*, les appelle *polypétales*, à quatre piéces, & en fait auſſi une eſpèce à part.

THÉ: c'eſt la feuille d'un arbriſſeau qui excéde rarement la hauteur de quatre ou cinq pieds, branchu, couvert de feuilles de couleur verte foncée, dentelées, diſpoſées ſans ordre, un peu ovales, & terminées en pointe. On ne cueille ordinairement les feuilles, que lorſque la plante a trois ans. On choiſit toujours un tems clair & ſerein: les feuilles cueillies, on les étend ſur des plaques de fer poli, & poſées obliquement ſur un feu médiocre: elles s'y ſéchent peu-à-peu, s'y riſſolent & s'y roulent d'elles-mêmes; on les étend enſuite ſur des nattes, où on les évente pour les refroidir; après quoi, on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles. Il y a trois ſortes de *thé*, le *verd*, le *bou* & l'*impérial*. Le *verd* eſt de deux eſpèces. L'un a les feuilles étroites & oblongues. Celles de l'autre ſont plus petites; mais tous deux ſont également bons, d'un verd-bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte-pâle. Le *bou*, dont la feuille eſt petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur verte-pâle. L'*impérial*, dont la feuille eſt grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, eſt d'une odeur fort agréable. On croit que toutes ces eſpèces ſont les feuilles du même arbre, & qu'elles ne diffèrent que par le tems auquel on les cueille, & par la maniere dont on les prépare. La liqueur qu'on fait avec cette plante, en la mettant infuſer dans l'eau, eſt eſtimée propre pour purifier le ſang, pour faciliter la digeſtion, pour exciter l'urine. Le *thé bou* eſt eſtimé balſamique, nour-

riſſant & bon pour les conſomptions. Mais, dit *Miller*, il cauſe des tremblemens, & offenſe l'eſtomac, lorſqu'on en fait un trop grand uſage. Le *thé verd* nuit aux perſonnes, quand on en uſe trop ſouvent. Il faut donc que ceux qui ont l'eſtomac foible, dit M. *Geofroi*, mêlent un peu de lait avec l'infuſion du *thé bou*, pour la rendre plus relâchante. Il paroît que le principal effet du *thé*, vu la quantité qu'on en prend, eſt d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'eſtomac; car il eſt un peu aſtringent. Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés ſingulieres au *thé*, dont ils font un grand uſage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, ſurtout dans nos climats, où il n'eſt pas, à beaucoup près, ſi efficace. Cette liqueur poſſéde, ſans doute, quelque vertu; mais la plûpart de ſes effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infuſion. Ce ſont les Hollandois qui apportent le plus de *thé* en Europe. Il ſe vend, à Amſterdam, à la livre. Il y en a, depuis deux florins, juſqu'à vingt. Sa taxe eſt de ſeize livres par canaſtre, & ſa réduction, d'un pour cent, pour le bon poids, & autant pour le prompt payement.

THEATRE DE JARDIN : c'eſt, dans un jardin, une eſpèce de terraſſe élevé, ſur laquelle eſt une décoration perſpective d'allées d'arbres, ou de charmille, pour jouer des paſtorales. L'*amphithéatre* circulaire qui lui eſt oppoſé, a pluſieurs degrés de gazon ou de pierre, & l'eſpace plus bas qui ſe trouve entre le *théatre* & l'*amphithéatre*, tient lieu de parterre. Il y en avoit un de cette eſpèce dans le jardin des Tuilleries, qui eſt détruit depuis du tems.

THEATRE D'EAU : c'eſt une diſpoſition d'une ou pluſieurs allées d'eau, ornées de rocailles, de figures, &c. pour former divers changemens dans une décoration perſpective, & repréſenter les ſpectacles, comme le *théatre d'eau* de Verſailles.

THERIAQUE ; compoſition fameuſe, faite avec diverſes drogues choiſies & particulieres, qu'on réduit en opiate ou électuaire par le moyen du miel. On attribue l'invention de cette drogue à *Andromaque*, célébre médecin, du tems de *Néron*; du moins en a-t-il fait la premiere deſcription en vers élégiaques. Le mot *thériaque* vient du grec, & ſignifie *bête venimeuſe*. La chair de vipere, qui entre en abondance dans ſa compoſition, peut, ce ſemble, lui avoir fait donner ce nom. Pendant long-tems, la *thériaque* de Veniſe étoit la ſeule recherchée, & il y a encore bien des gens qui lui donnent la préférence. Ce n'eſt pas que les Vénitiens ayent jamais eu un ſecret particulier pour la faire; mais c'eſt la certitude où l'on eſt que les magiſtrats aſſiſtent exactement à ſa compoſition, &, qu'en conſéquence, il ne peut y avoir de la fraude. Nous avons aujourd'hui, en France, nombre de célébres artiſtes, qui, par leur ſoin & leur ſcrupuleuſe exactitude, ſont parvenus à faire de la *thériaque* qui vaut aſſurément celle de Veniſe. Paris, Lyon & Montpellier ſont les villes où il s'en fait le plus, & où il s'en trouve de la meilleure. En général, la *thériaque* acquiert, par vétuſté, beaucoup de vertus & beaucoup de qualités.

THIM, ou THYM ; plante dont il y a pluſieurs eſpèces. Celle qu'on appelle *thim de Créte* eſt un arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un pied, & qui pouſſe

plusieurs rameaux ligneux, grêles, blancs, garnis de petites feuilles opposées les unes aux autres, étroites, menues, blanchâtres, & d'un goût âcre. Ses fleurs naissent par petits bouquets : elles sont en gueules, petites & purpurines. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Quand elle est passée, il lui succède quatre semences, presque rondes, enfermées dans la capsule, qui a servi de calice à la fleur.

Le *thim vulgaire* est une plante basse, ligneuse & rameuse. Ses feuilles sont petites, étroites, d'un verd obscur. Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles du *thim de Créte*. Ces deux espèces de *thim* rendent une odeur forte, aromatique & tres-agréable. Elles sont propres pour fortifier le cerveau, pour l'asthme, & pour la colique venteuse. On fait des bordures de *thim*, dans les parterres, qui sont aussi agréables que celles du buis.

Outre ces deux espèces, dont on vient de parler, il y a le *thim panaché*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné*.... Le *thim panaché* ne diffère du *thim commun* des jardins, que par le panache de ses feuilles, qui sont, en partie blanches, & en partie cendrées. C'est une variété, plutôt qu'une différence d'espèce...... Le *thim à larges feuilles* s'élève moins que les autres. Ses rameaux s'abbattent à terre, & sont en fort grand nombre. Ses feuilles sont oblongues & beaucoup plus grandes, d'un verd obscur, & d'une odeur moins pénétrante : d'ailleurs, il est fort semblable aux autres, soit pour la racine, soit pour la fleur, soit pour la semence...... Le *thim citronné* diffère du précédent par son odeur qui approche de celle du citron, d'où il tire son nom. Toutes ces espèces ont à-peu-près les mêmes vertus. Le *thim de Créte* seroit préférable aux autres, s'il étoit plus commun. Il n'est pas facile à élever.

On s'en tient, pour nos jardins, au *thim commun*. Le *thim* entre, dans les alimens, avec les herbes fines, pour relever la saveur des viandes & du poisson ; sur-tout on s'en sert pour les courts-bouillons & les ragoûts. Il fortifie le cerveau, atténue & raréfie les humeurs visqueuses. Il excite l'appétit, aide la digestion, chasse les vents. L'usage fréquent & immodéré du *thim* raréfie trop les humeurs, & les jette dans une agitation immodérée. Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. Il est propre, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un estomac foible & débile. Le *thim* est employé, en médecine, à plusieurs usages. Cette plante se multiplie de graine, de pieds enracinés, & de boutures, mais plus communément de pieds enracinés. On le plante au printems & en automne, comme la sauge & la lavande. Le *thim commun*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné*, résistent aux hivers, & ne demandent aucun soin. Les autres ont besoin de la serre, &, par conséquent, d'être élevés dans des pots. Le *thim des jardins* demande d'être renouvellé tous les trois ans, & on en fait des bordures autour d'un jardin potager, ainsi qu'on l'a déja dit.

THIMELIE, plante dont la racine est de quelque usage en médecine. Elle croît dans tous les pays chauds. C'est un violent caustique.

THON, grand poisson de mer, massif & ventru, qui a la peau déliée & chargée de grandes écailles. Il y en a de plusieurs grandeurs & grosseurs. Les plus forts pesent ordinairement cent trente livres. Ce

poiſſon eſt très-abondant, ſoit dans l'Océan, ſoit dans la Méditerranée; mais la principale pêche s'en fait ſur les côtes de Provence, dans le printems & l'automne, ſaiſons où les *thons* paſſent le détroit de Gibraltar, & viennent, en grande troupe du côté de Marſeille, de Toulon & de Nice. Les filets dont les pêcheurs ſe ſervent ſont faits de jonc cordé. On les appelle, en Provence, *Madragues*. Dès qu'un de ces poiſſons a donné dedans, on eſt aſſuré d'une bonne pêche, parce qu'ils ſe ſuivent tous à la file, & viennent, par conſéquent, ſe jetter dans les filets, comme le premier. Le *thon* meurt preſque en ſortant de l'eau; c'eſt pourquoi les pêcheurs ont ſoin de les vuider ſur le champ, pour les empêcher de ſe corrompre. Sa chair reſſemble beaucoup à celle du veau. On la mange fraîche, & on la marine auſſi. Preſque tout le *thon mariné*, qui ſe mange en France, vient de Provence. Il y a deux ſortes de *thons marinés*. Toute la différence conſiſte en ce que les uns ſont déſoſſés, & que les autres ne le ſont pas. Le *thon* contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Il a la chair ferme, courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourriſſant, ſolide & durable; mais il eſt de dure digeſtion. Le *thon* eſt meilleur ſalé que frais; ce qui vient de ce que les ſucs groſſiers qu'il contient s'affinent dans le ſel. Il a, alors un goût plus agréable, & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit eſt la tête & le ventre; la queue eſt la moindre.

THYMELÆA, arbriſſeau appellé autrement *Garoli*.

THYMIANE, écorce d'une odeur très-forte, aſſez menue, & chargée de matiere gommeuſe, dans laquelle réſide ſa grande odeur. On l'apporte du Levant.

TIEBLE, *en agriculture*; c'eſt l'endroit où l'on met les ruches. Quelques-uns l'appellent *ruchet*. Ces deux mots ſont provinciaux, mais on n'en connoît point d'autres pour ce qu'ils ſignifient.

TIERCER, *en agriculture*, ſignifie donner aux terres le troiſième labour, comme on dit, *biner* du ſecond. On le dit pareillement de la troiſiéme façon des vignes. Il y a quelques provinces où l'on dit *rebiner*.

TIERÇONS, caiſſes de ſapin, dans leſquelles on envoye les ſavons blancs en petits pains, & les ſavons jaſpés en pains ou en barriques.... *Tierçons* ſe dit auſſi quelquefois des meſures qui font le tiers des plus grandes meſures.

TIERS, troiſieme partie d'un tout. Six ſols huit deniers ſont le *tiers* de la livre. L'aune eſt compoſée de trois *tiers*; dans les fractions un *tiers* ſe met ainſi $\frac{1}{3}$; & deux *tiers* $\frac{2}{3}$.

TIERS & DANGER, *en terme des eaux & forêts*, c'eſt un droit qui appartient au roi & à quelques ſeigneurs, & ſur-tout en Normandie, ſur les bois poſſédés par leurs vaſſeaux, qui conſiſte dans le *tiers* de la vente qui ſe fait d'un bois, ſoit en argent ou en eſpéce, & outre cela au dixieme. Ainſi, de trente arpens, c'eſt treize arpens; de trois mille livres, c'eſt treize cent livres. Quelques uns ne paient que le *danger*; c'eſt le *dixieme*. La derniere ordonnance déclare le droit de *tiers & danger* impreſcriptible.

TIGE, c'eſt la partie des plantes qui naît de la racine, & qui ſoutient les fleurs, les feuilles & les fruits. La *tige* des arbres s'appelle le *tronc*. La tige a, comme la racine, une peau, une parenchyme, un corps ligneux, des inſertions & une moëlle, & l'uſage de ces par-

ties eſt preſque le même que dans la racine. Le commun du monde croit que la racine ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la racine ; mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petits fibres qui ſont quelquefois circulaires. On en remarque aiſément de tels dans le bouleau, le cerifier, le pêcher, &c. On trouve même, dans la ſtructure du bois de différens arbres, examinés avec le microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas, d'autres de travers & horiſontalement, c'eſt-à-dire, de la circonférence du tronc au centre, à la moëlle de l'arbre, & les troiſiémes tournent en cercle vers l'écorce de l'arbre. L'uſage de ces trois ſortes de pores eſt de porter & de diſtribuer exactement en haut & en bas, & aux côtés des ſucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre, enſorte que le bois des arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuſes par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuent dans toute l'étendue de l'arbre. Le tronc eſt une eſpéce de tonneau qui empêche que les ſucs ne ſe perdent & ne ſoient altérés par l'intempérie de l'air. L'écorce ſert de robe à ſon bois pour le garantir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre, autant que pluſieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la ſéve. Voilà pourquoi les bleſſures des arbres dans leur bois ſont moins dangéreuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres ; dont on bleſſe impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & ſaules qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes qui reſtent à l'écorce pour les ſoutenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les arbres ; au ſurplus une écorce liſſée, unie & argentine marque la vigueur de l'arbre.

TIGNE, vermine qui fait beaucoup de ravage dans les ruches à miel. Elle ſe trouve ordinairement dans les vieux paniers ; & ſans en chercher la cauſe de plus loin, on peut dire qu'elle vient de l'ordure qui s'y amaſſe, de la corruption du bois qui les compoſe, d'où ſe forment de petits vers qui croiſſent avec le tems, & s'enveloppant dans la toile qu'ils filent, ſe font des retraites que les mouches ne peuvent forcer, & gagnent ainſi tout le panier, parce qu'ils font déſerter les mouches. Les papillons naiſſent de ces vers. Il faut ſe défaire des ruches, ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elles en ſont infectées, parce que c'eſt une peſte qui ſe communique aiſément. On s'apperçoit que la *tigne* eſt dans les ruches, ou par leur diminution, ou en touchant le deſſus, qui eſt froid, à cauſe que les mouches, qui l'échauffoient, ont abandonné le haut de leur maiſon, ou enfin, en obſervant le dehors des ruches, où l'on trouve des chiaſſes ou excrémens de ces vermiſſeaux, que l'on peut appeller *vermoulure*, ſigne infaillible que l'ennemi eſt dedans.

TIGRE, animal quadrupede, très-féroce & très-commun en Aſie & en Afrique. Il a les yeux brillans, le col court, les dents & les ongles fort aigus. Sa peau, qui eſt parſémée de différentes marques, rouges, blanches & noires, fournit au commerce de la pelleterie une

fourrure très-précieuse, dont on fait des manchons, des housses de chevaux, &c. Les habitans du pays du Nord en fourrent leur simare & leurs robes. Les anciens ne se servoient de la peau du *tigre*, que pour en décorer les guerriers, qui les portoient de la même façon qu'une cotte d'armes. Presque toutes les peaux de *tigre*, que l'on voit en France, se tirent de Hollande, d'Angleterre ou du Levant. La consommation en a diminué, depuis quelques années.

TIGRE, petit insecte gris, rond, fait à peu-près comme une punaise, qui ronge peu-à-peu toutes les feuilles, & absorbe presque tout le suc d'un arbre, en commençant depuis le bas jusqu'en haut. C'est pourquoi on l'appelle *tigre*. Ces insectes s'attachent principalement aux poiriers en espaliers, & jamais à ceux en buisson. Ils aiment beaucoup plus les feuilles de poiriers de bon chrétien d'hiver que les autres. Ils préférent les arbres des terroirs secs & sabloneux à ceux des fonds humides & gras. Ils aiment beaucoup plus l'exposition du midi que les autres. Pour les détruire, il faut faire des amas de branche de genêt commun ou de fougere, & les bien faire sécher; ensuite on les met au bas des arbres infectés de *tigres*, à trois pieds de l'arbre, du côté que le vent souffle; ensuite on y met le feu, de maniére pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flâmme. La fumée ira sur toutes les feuilles, & fera périr tous les *tigres* qui y seront, pourvu qu'on réitére plusieurs fois cette fumigation: ou bien on amasse à la fin d'Octobre, toutes les feuilles qui seront tombées de ces arbres infectés de *tigres*, & on les jette aussi-tôt au feu; quince jours après, on fera la même chose, & ainsi de suite, & cela, jusqu'à ce que toutes les feuilles qui seront tombées de l'arbre soient brûlées: alors on ratissera, avec un couteau de bois, toutes les branches; ce qui fera tomber à terre les œufs de ces insectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, aussi bien que la décoction d'absinthe, sont aussi d'excellens remédes. On peut encore, quand il n'y a plus de feuilles aux arbres, chercher les *tigres* dans les trous du mur de l'espalier: on les fera sortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber, eux & leurs œufs, sur un morceau de toile étendu au pied du mur; ensuite on le secouera sur le feu. D'autres se contentent de jetter, avec un goupillon sur les feuilles de l'arbre attaqué de ces insectes, de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du tabac.

TILLEUL, TILLEAU, TILLOT; grand arbre, qui a le bois & l'écorce blanche, bien de l'odeur, la tige belle, la feuille bien verte & dentelée légèrement, tout à l'entour, la tête ample & bien garnie. Il n'est sujet à aucune vermine; fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, de couleur blanche, tirant sur le jaune, d'une odeur agréable, soutenues par un calice taillé en cinq parties, blanches & grasses. Chaque fleur est suivie d'une coque ligneuse, grosse, comme un gros pois, ronde, un peu oblongue, anguleuse, velue, renfermant une semence noirâtre & douce. On fait du *tilleul*, des allées, des avenues, des cabinets; mais il se verse & se creuse aisément, & ne dure pas long-tems. On fait des cordes à puits, de son écorce; & on se servoit autre fois de la seconde peau au lieu de papier. On en voit encore des livres écrits, il y a plus de mille ans. Son bois est bon à quelques ouvrages. Les sculpteurs en emploient

beaucoup. On en fait auffi des fléches, & on le réduit en charbons, pour la poudre à canon.

Le *tilleul* mâle eft différent du *tilleul* femelle, & il n'eft pas fi commun; fon bois eft dur jaunâtre & maffif, épais & a plufieurs nœuds; fon écorce eft dure, & fi épaiffe, qu'elle ne peut pas plier. Sa feuille eft plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains qui y font attachés; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle, au contraire, a le bois & l'écorce blancs, unis, fouples, maniables & odorans. Elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton; & il lui fuccéde certains petits grains verds. Son fruit eft long & gros comme une féve, divifé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés qui accompagnent le grain, jufqu'à la cime, toujours en diminuant. Ses feuilles font comme celles du lierre, fi ce n'eft qu'en croiffant, elles deviennent plus pointues.

Il y a deux fortes de *tilleuls*, le *commun* & le *tilleul de Hollande*, qui eft bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage. Le *tilleul* vient fort bien dans les lieux montueux & exhauffés, pourvu qu'il y ait un peu d'humidité; car il aime les terres graffes. On en éleve, de graines, de marcotes, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans les bois. Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été bien nourris. On les féme en Septembre & en Mars, dans une bonne terre bien meuble, & bien expofée, par rayons, ou à plein champ. A deux ou trois ans, on les leve, & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au befoin. On en fait auffi un grand débit aux environs de Paris. A l'égard des plants enracinés, les plus petits font les meilleurs, & avant de les placer à demeure, il eft bon de les placer quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu; car la plûpart des *tilleuls* qu'on arrache dans les bois, n'ont prefque point de racines, ne venant que de fouche, à caufe de la coupe des taillis. Ceux qui les arrachent endommagent leurs racines, ou ils éclatent la fouche; ce qui fait que les plants déffouchés périffent ou languiffent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs font donc ceux qui fe trouvent de brin, fans fouche ni marcotte, encore ne valent-ils jamais ceux élevés en pépiniére.

TIMBALE *en cuifine*, nom qu'on donne à un efpéce de ragoût enveloppé d'une pâte, & cuit au four. On en fait de plufieurs façons: des *timbales de pieds de mouton*, de ragoût de viandes mêlées de mauviettes, d'anchois, à la moëlle, &c.

TIMBRE: c'eft la marque que les fermiers du domaine mettent fur chaque feuille de papier, qui fert aux expéditions des greffes, aux actes des notaires, & aux écritures des avocats & Procureurs. Le *papier timbré* eft celui qui a cette marque.

Timbre, dans le commerce de la pelleterie, fe dit d'un certain nombre de peaux de martres-zibelines ou d'hermines liées enfemble par le côté de la tête, qui viennent ainfi de Mofcovie & de Laponie. Chaque *timbre* ou *maffe*, eft compofé de trente paires de peaux, & une caiffe de martres-zibelines afforties, contient dix *timbres*.

TINE & TINETTE. *Liger* nomme *tine* un petit vaiffeau fait de bois, plus large par le bas que par le haut, relié de cercles, & qui a deux oreilles, qui font percées, & par où on paffe un bâton

ton pour le porter. Ce vaisseau sert, en vendange, pour tirer le moût dans les tonneaux ; il tient environ un quartaut .... On appelle *tiné* le grand bâton dont on se sert pour porter la *tine*. On nomme *tinette*, un autre vaisseau, dont le fond est plus étroit que le haut, & dont on se sert pour mettre les beurres salés & les beurres fondus. Il y en a de différentes grandeurs. Celles de Dixmudes sont ordinairement, depuis vingt jusqu'à soixante livres ; & celles qui viennent de Normandie & du Bourbonnois, pesent depuis vingt jusqu'à deux cents livres.

TIRAGE ; est un espace, qui doit rester libre sur les bords des rivières pour le passage des chevaux qui tirent les bateaux.

TIRE-PIED : courroie dont les ouvriers en cuir se servent pour assujettir leur ouvrage sur l'un de leurs genoux ..... *Tire-plomb*, ou *rouet à tirer le plomb*, machine dont se servent les vitriers, pour réduire en verges plates, & à pincer des deux côtés, le plomb qu'ils ont fondu en lingots.

TIRER UNE ALLÉE ; *en terme de jardinage*, c'est, avec une charrue propre à ce travail, ou avec une ratissoire, couper dans une allée toutes les herbes qui offusquent la vue, pour y passer ensuite le rateau ou le rabot, suivant qu'elle est spacieuse.

TIRER ; ce mot a différentes significations dans le commerce & dans les arts & métiers .... *Tirer une lettre de change*, c'est l'écrire, la signer, & la donner à celui en faveur de qui elle est, pour en recevoir le montant dans l'endroit sur lequel elle est tirée... *Tirer en ligne de compte*, c'est porter sur un livre, en crédit ou en débit, une somme qu'on a reçue ou payée pour quelqu'un, avec qui on est en compte ouvert ...... *Tirer un chapeau à poil*, c'est, parmi les chapeliers, en *tirer* le poil avec le carrelet.

TIRETAINE, étoffe très-grossiere, dont la chaîne est ordinairement de fil & la trame de laine. On en fait aussi de laine, sur-tout à Reims, où on les fait passer pour de petits droguets très-légers & très-fin. Les communs se font en Picardie & en Poitou.

TIREUR *d'or & d'argent*, ouvrier dont le métier consiste à rendre ces deux métaux aussi fins qu'il est possible de le faire. Les deux principales communautés des *tireurs d'or* sont celles de Paris & de Lyon ; c'est aux cours des monnoies qu'ils sont obligés de prêter serment. A Paris, les *tireurs d'or* forment une communauté considérable ; celle de Lyon a beaucoup de rapport avec celle de Paris. Voyez le *Dictionnaire de Commerce*, ou le *Manuel des négocians*.

TISSERAND, ouvrier qui fait de la toile. Ils forment, à Paris, une communauté, dont les statuts sont du 22 Janvier 1586, sous le régne de Henri III, confirmés par Henri IV, en Juin 1608, & par Louis XIII, en 1640 ... On donne aussi le nom de *tisserand*, dans les manufactures de lainage, aux ouvriers qui travaillent l'étoffe sur le métier avec la navette.

TISSU, est un ouvrage fait à la navette ; & *tissutier rubanier*, est un ouvrier qui fait, sur le métier, des rubans unis ou façonnés. Voyez *Rubanier*.

TITRE, dans le commerce de l'or & de l'argent, est le degré de finesse de ces deux métaux. Le *titre de l'or* se mesure par carats. Le plus fin doit être à vingt quatre carats. Le *titre de l'argent* s'évalue par deniers, & le plus fin doit être à douze deniers .... *Titre* est aussi un acte ou écrit, qui prouve ou

assure quelque chose. Dans le commerce, les *titres* sont les livres, les lettres missives, les factures, les lettres de change, &c.

TOILE, tissu de fils entrelacés, dont les uns, qui s'étendent en longueur, sont nommés *fils de chaîne*, & les autres qui traversent les premiers, sont nommés *fils de trême.* Toutes les *toiles* se font sur un métier à deux marches, par le moyen de la navette. Les matieres avec lesquelles on les fait sont les chanvre, le lin & le coton. Il s'en fait néanmoins de soie, d'or, & d'argent filés; mais ce sont plûtôt des étoffes que des *toiles*, & ce ne sont que les fabriquans d'étoffes qui les font. Il y a peu de marchandises, dont le commerce soit si étendu que celui des *toiles* de lin, de chanvre & de coton. Il s'en fait de tant de différentes façons, & en tant de différens endroits, qu'il n'est pas possible dans un ouvrage, tel que celui-ci, d'en donner le détail. *Voyez* aux articles de celles qui ont des noms particuliers. Donnons seulement la notice des lieux où ces *toiles* de lin, de chanvre & de coton se fabriquent.

Il vient en France, des Indes orientales, des *toiles* de coton qui nous sont apportées par les vaisseaux François, Anglois & Hollandois. La vente s'en fait à l'Orient en Bretagne ... Les *toiles de Hollande* se font presque toutes à Harlem; ce sont des *toiles de lin.* Les plus belles se font dans la province de Frise; ce qui leur a donné le nom de *toile de Frise.* A Amsterdam & à Roterdam, on fait des *toiles de coton* nommées *hollandilles*, presque toutes pour l'Espagne ..... L'*Angleterre*, l'*Ecosse* & l'*Irlande* fournissent peu de *toiles.* Les Anglois en tirent beaucoup de France & de Hollande; celles d'Irlande sont les meilleures .... Il se fabrique beaucoup de *toile en Silésie*, & le commerce en est grand... La *Westphalie* fournit aussi des *toiles* en quantité, dont il se fait une certaine consommation en Espagne & aux Indes .... Les *toiles de Montbeliard* sont grosses, bleues & blanches, propres pour faire des *toiles* de matelas .... *Saint Gall* en Suisse fait un très-grand commerce de *toiles* de lin, blanches, ou teintes en différentes couleurs, fines, moyennes & grosses, de onze à douze aunes à la piéce, sur cinq sixiemes de large. Lyon, Marseille & Montpellier, en font un grand commerce, & on en envoie beaucoup en Espagne, & aux Indes occidentales ..... Gand, Courtrai, Menin, &c. en Flandres, fournissent en abondance des *toiles* de lin très fines & très blanches. On fait aussi, en Flandres, des *toiles* de lin à carreaux, qui s'emploient à faire des matelas & des *toiles* d'étoupes, les unes crues & les autres à demi-blanches, presque toutes destinées pour l'Espagne ou pour les isles de terre-ferme de l'Amérique Espagnole. On fait encore, à Ypres & à Courtrai, des espèces de grosses batistes qui se consomment presque toutes dans les Pays-Bas .... Le Hainault, l'Artois & le Cambresis fournissent des *toiles* de lin extrêmement fines, qu'on appelle *batiste* & *linon.* Valenciennes, Arras, Bapaume & Cambrai sont les villes de ces provinces où il s'en fait le plus grand commerce ... L'isle de France ne fabrique point de *toile*, mais il s'en blanchit beaucoup de celles de Laval à Senlis... L'Anjou fournit quantité de *toiles*, comme Beaufort, Cholet, Château-Gontier, &c ... La Picardie est une des provinces de France, où il se fabrique le plus de *toiles*, comme Saint-Quentin, Beauvais, Compiegne, Bulle, Vervins, Noyon, Pé-

tonne, &c ... La Bretagne fournit des *toiles* pour faire les voiles des vaiſſeaux... La Normandie fournit le plus de toutes ſortes de *toiles*; ce qui fournit une branche conſidérable du commerce de Rouen, de Caën, & de quelques autres villes..... Enfin le Perche, le Maine, la Champagne fourniſſent & le chanvre & quantité de *toiles*. Voyez, pour toutes les *toiles* que les provinces du royaume fabriquent & fourniſſent, le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, &c.

TOILE VELOUTÉE, ou *Tapiſſerie ſoufflée*; c'eſt une *toile* liſſe ſur laquelle on peint & on deſſine avec un mordant, le ſujet qu'on veut repréſenter, & ſur lequel mordant on ſoufile tout de ſuite de la laine hachée de différentes couleurs. On rend, ſur ces *toiles*, toutes ſortes de ramages, de verdures & de payſages, & de grands tableaux d'hiſtoire. Ces tapiſſeries ſont moins ſujettes à dépérir que les papiers d'Angleterre, & ſont moins ſujettes à ſe faner & à ſe graiſſer que les étoffes de ſoie.

TOILÉ *de dentelle*, c'eſt ce que, dans les points à l'aiguille, on nomme le *tiſſu*, ou le *point fermé*. Plus le *toilé d'une dentelle* eſt ſerré, plus l'ouvrage en eſt bon.

TOILERIE; ce terme comprend toutes ſortes de *toiles*. La *toilerie fine* comprend les mouſſelines, & les toiles extrêmement fines. La *toilerie groſſiere* comprend les toiles ordinaires & communes du pays.

TOILETTE, morceau de toile blanche rouſſe ou teinte en couleur, dans laquelle on enveloppe les piéces de draps, & d'étoffes de laine, & ſur lequel on attache l'étiquette qui contient le numéro, l'aunage de la piéce, & quelquefois le nom du fabriquant, ou du marchand qui a fait l'envoi...... *Toilette* eſt auſſi une eſpèce de nape fine, bordée & garnie avec de la mouſſeline ou de la dentelle, dont on couvre les tables ſur leſquelles ſont rangées les choſes néceſſaires pour la coëffure & l'ajuſtement des femmes.... Les *revendeuſes à la toilette*, ſont des femmes qui vont de maiſon en maiſon, offrir différentes marchandiſes de modes & d'ajuſtemens..... Dans l'Artois, principalement à Bapaume, on donne le nom de *toilette* aux toiles de batiſte écrues, & aux linons unis & rayés, avant qu'ils aient été blanchis.

TOILIER & TOILIERE; ce ſont des marchands & marchandes de toile. Voyez *Lingere*.

TOISE, meſure de ſix pieds de long, marquée, avec de petits cloux, par pieds, par pouces, par lignes, &c. Un jardinier avec la *toiſe* meſure les longueurs & les hauteurs d'un jardin, des murailles, des tas de fumier, des terres enlevées ou tranſportées. La *toiſe* eſt communément de bois. Il s'en fait auſſi avec de petites chaînes d'acier ou de cuivre... On appelle *toiſe d'échantillon*, celle qui n'a pas de rapport à celle de Paris.... On appelle *toiſe courante* celle où l'on ne meſure que la longueur.... La *toiſe quarrée* conſiſte en ſix pieds en longueur, & en ſix pieds en largeur; ſon aire eſt de trente-ſix pieds... La *toiſe cube* contient ſix pieds de tout ſens, c'eſt-à-dire, en longueur, en largeur & en hauteur; qui forme 216 pieds cubes..... Dans les principales villes, il y a des *jurés-toiſeurs* qui ſont chargés de *toiſer* les bâtimens, dans le cas que les architectes ou entrepreneurs ne ſe trouvent pas d'accord avec le propriétaire qui fait bâtir.

TOISON, eſt le nom qu'on donne à la laine, telle qu'on l'ôte de deſſus l'animal. Les marchands

qui font le commerce des laines, les achetent ordinairement en *toisons*, & les revendent ensuite, après les avoir fait laver, dégraisser & peigner.

TOLE, fer noir, applati & réduit en feuilles. Voyez *Fer-blanc.*

TOLER, monnoie de cuivre de Suéde, qui est la *rixdale* de cuivre.

TOMBAC, composition métallique, dont la base est le cuivre dont on fait des tabatieres, des boucles, &c.

TOMBEREAU, charrette faite en forme de caisse, qui sert à transporter les fumier, les boues, le sable, les terres, &c.

TON; insecte qui coupe les racines des plantes; il faut le chercher au pied, quand on les voit fanées. Il se retire aussi dans les sentiers; il faut de tems en tems les fouiller. Les marachés assurent unanimement que c'est la qualité des fumiers qui les engendre, & que le crotin de tous les chevaux qui mangent du son, produit cet effet. On doit être en garde sur cela.

TONDEUR, artisan qui tond, avec des forces, les draps ou autres étoffes de laine. Ces ouvriers forment, à Paris, une communauté très-ancienne. Leurs premiers statuts sont du mois de Décembre 1384. Louis XI les confirma, & les augmenta en 1477; ensuite Charles VIII, en Juillet 1484; & François I, en 1531. Les *tondeurs*, par les réglemens de 1669, art. 53, ne peuvent se servir que du sain-doux de porc le plus blanc. Ce sont eux qui se mêlent de catir, presser & friser les étoffes de laine.

TONDRE, se dit à l'égard des brebis & des moutons qu'on *tond* pour en tirer la laine. On *tond* les brebis deux fois l'année en Espagne, & comme la laine de cette contrée, sur-tout celle qui vient de Ségovie, est fort estimée, on a soin, quand on la tond, de mettre des couvertures sous les brebis, crainte qu'il ne s'en perde. Anciennement on arrachoit la laine au lieu de la *tondre*. Il y a encore même des pays où cela s'observe, & pour cela ils laissent les brebis jeûner pendant trois jours, avant cette opération, parce que, prétendent-ils, la laine tient moins, lorsque ces animaux sont languissans, que lorsqu'ils sont bien nourris. Ceux qui, les premiers, apprirent à *tondre* les brebis, vinrent de Sicile en Italie, quatre cents cinquante quatre ans après la fondation de Rome. Voyez ci-dessous, *Tonte de brebis.*

TONDRE; dans les manufactures de lainage, c'est couper, avec de grands ciseaux qu'on nomme *forces*, le poil superflu qui se trouve sur la superficie des draps, & autres étoffes de laine, pour les rendre plus unies & plus rases. La finesse & la qualité des étoffes, réglent le nombre des tontes qu'on leur donne. Il en est quelques unes qu'on *tond* jusqu'à quatre à cinq fois; & c'est-ce qu'on appelle *tondre à fin* ou *en affinage*. Les dernieres *tontes* se donnent alors du côté de l'envers, & c'est-ce qu'on nomme *tontures d'envers*, ou *traversages*... *Tondre les chapeaux*, c'est la façon que les chapeliers leur donnent pour les dépouiller des longs poils qui restent sur leur superficie, après leur fabrication. Les chapeaux de caudebec, & ceux de laine, se tondent en les plaçant simplement sur la flamme d'un feu très-clair; c'est-ce qu'on nomme *flamber le chapeau.*

TONDRE; *en terme de jardinage*, c'est une adresse de bien *tondre* les bouis & les palissades. On *tond* le bouis avec les ciseaux, & les palissades avec le croissant. Cette

adreſſe s'acquiert par la pratique qu'on en fait. Le métier eſt pénible, & il eſt bon d'être robuſte.

TONNAGE, droit qui ſe leve, en Angleterre, ſur les vaiſſeaux marchands, à raiſon de tant par tonneau.

TONNE, vaiſſeau de bois d'une grandeur extraordinaire, qui ſert à conſerver le vin pendant pluſieurs années. On nomme une *tonne*, en Allemagne, *foudre*. Il y en en a qui contiennent juſqu'à cent vingt muids de vin... Dans le commerce, on ſe ſert des *tonnes* pour mettre des marchandiſes ſolides, telles que du ſucre, de la caſſonnade, des pelleteries, de la mercerie, quincaillerie, chapeaux, morue, &c ... *Tonne* eſt auſſi une meſure pour les grains, en uſage en pluſieurs villes du Nord, comme à Copenhague, à Stockholm, à Embdem, &c... Une *tonne d'or*, chez les Hollandois, eſt une ſomme de cent mille florins .... *Tonne* eſt encore un gros *tonneau* vuide & bien bouché, qu'on fait ſurnager dans les endroits dangereux de la mer, pour les indiquer au pilotes. Il y a des côtes & des pays où on fait payer à chaque navire marchand un droit pour l'entretien de ces *tonnes*. Suivant l'article 9 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, ce droit doit être acquitté par le maître du bâtiment, & n'eſt point du nombre des avaries.

TONNEAU, ſe dit, en général, de toutes ſortes de vaiſſeaux ou futailles de bois, ronds & reliés de cercles, ſervant à enfermer différentes ſortes de marchandiſes ſolides ou liquides ..... *Tonneau* eſt auſſi une meſure pour les liquides, en uſage en nombre d'endroits, mais qui diffère preſque par-tout. A Bourdeaux & à Bayonne, le *tonneau* eſt compoſé de quatre barriques qui ſont trois muids de Paris. A Orléans & en Berri, il contient environ trois muids de Paris ..... *Tonneau* eſt encore une meſure pour les grains, qui contient ou peſe plus ou moins, ſuivant les lieux. A Nantes, le *tonneau* de grains contient dix ſetiers, de ſeize boiſſeaux chacun, & peſe environ deux mille deux cents cinquante livres. A Marans & à la Rochelle, il contient quarante-deux boiſſeaux, & peſe deux pour cent de moins que celui de Nantes. A Breſt, il contient vingt boiſſeaux, & peſe environ deux mille deux cents. A Port-Louis & à Hennebon, il peſe deux mille neuf cents cinquante. A Rennes & à Saint-Malo, deux mille quatre cents. A Aire, à Quimper-Corentin, & à Quimperlay, il ne peſe que douze cens .... Dans le commerce de mer un *tonneau* eſt eſtimé peſer vingt quintaux ou deux milliers; c'eſt la maniere d'eſtimer ce qu'un vaiſſeau peut porter & contenir: ainſi lorſqu'on dit qu'un vaiſſeau eſt du port de cent cinquante *tonneaux*, on entend qu'il peut porter trois cents milliers. Suivant pluſieurs obſervations, l'eau de la mer, qu'occupe le bâtiment en s'enfonçant, peſe une quantité égale à celle de ſon port.

TONNELIER, artiſan qui fait, qui relie, & vend des *tonneaux*, & autres vaiſſeaux de bois, reliés d'oſiers, tels que les tonnes, les cuves, les cuviers, les ſeaux, ſaunieres, &c. Ce ſont eux qui font la deſcente des vins, des bieres, &c. dans les caves des bourgeois & des marchands de vin. Les *tonneliers* forment, à Paris, une communauté très-nombreuſe. Leurs premiers ſtatuts leur furent donnés ſous le régne de Charles VII; ils furent augmentés par Charles VIII; François I les confirma. Les *tonneliers* en eurent de nouveaux ſous Char-

les IX, qui furent encore augmentés & confirmés par Henri III, succeessivement par Henri IV, Louis XIII & Louis XIV. Le tems d'apprentissage est fixé à cinq années entieres & consécutives.

TONNELLE, berceau de treillage, couvert de verdure, cabinet qu'on fait dans les jardins qu'on entoure de phyléria, de chevrefeuille, de couleuvrée, & autre verdure, soutenue de perches de charpente ou de fer.

TONTE, se dit du tems où l'on tond les brebis, & de l'action de celui qui tond. En France, où l'on ne fait qu'une *tonte* par an, on *tond* les brebis & les moutons au mois de Mai, plus ou moins tard, suivant la chaleur, & les agneaux au mois de Juillet. Si on *tondoit* les moutons ou les brebis, avant ou après le mois de Mai, ou ils auroient trop froid, aussi-tôt qu'ils auroient perdu leur toison, ou ils n'auroient pas assez de tems pour se revêtir avant l'hiver. Pour faire la *tonte*, il faut toujours choisir un beau jour sans vent. La veille, sur le soir, on lave tout le troupeau bête à bête, dans une riviere ou ruisseau bien clair; l'eau de mare seroit trop sale pour cet effet. Le lendemain, jour de la *tonte*, le berger doit avoir ramené son troupeau dans la bergerie sur les huit heures du matin, pour qu'on fasse la *tonte*. On prend chaque brebis, mouton ou agneau, l'un après l'autre. On le lie par les quatre pieds, on l'étend sur une table ou sur un van, & avec de bonnes forces, on lui coupe toute la laine, le plus près de la chair qu'il est possible. Si on ne les a pas tondues toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remet le reste au lendemain matin. Après que les brebis sont tondues, il est bon de leur passer la main pardessus le dos, pour les fortifier, & de les frotter de vin & d'huile de noix mêlés ensemble. Il y en a qui les frottent de suie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point. Si on leur fait quelque cicatrice en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du saindoux, ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix. Cet onguent, dont on frotte les brebis tondues, empêche qu'elles ne gagnent la gratelle ou la galle; & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue. L'eau de mer fait le même effet, quand on est à portée d'y plonger les brebis tondues; ou bien on prend du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux, de la lie d'huile d'olive: on mêle tout cela à dose égale, & on en frotte les brebis nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il est aisé d'en refaire d'autre; ou bien on peut se servir d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert. On y met du sel & un peu de bouillie, & on en frotte les brebis. Tous ces remedes topiques & faciles guérissent les coupures, préviennent la gale & la gratelle, & font que la toison en revient plus belle. Il est très-rare, en France, de *tondre* les moutons plus d'une fois l'an. Quand on tond deux fois, la premiere *tonte* se fait au mois de Mars, & la seconde au mois d'Août; mais la laine de la seconde n'est pas si bonne que celle de la premiere. Dans le Piémont, on tond les brebis trois fois, au mois de Mars, en Juillet, & en Novembre. Dans les pays septentrionaux, il n'y a qu'une *tonte*, & on la fait au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud; car le moindre froid morfondroit les brebis, & leur donneroit la toux, qui leur seroit très-dangereuse.

TONTE ; *en terme de manufacture de lainage*, c'eſt la façon qu'on donne à une étoffe, en la tondant à l'endroit ou à l'envers avec des forces . . . . . *Tonte* ſe dit auſſi des branchages de bois qu'on tond, & qu'on coupe de tems en tems. La *tonte* des ſaules, marſaux, aulnes, peupliers, &c. appartient à un uſufruitier ou fermier.

TONTINE, eſpèce de ſociété viagere, dans laquelle ceux qui ont contribué à en former les fonds, ſe ſuccédent dans la jouiſſance des rentes viageres qui la compoſent, & héritent les uns des autres, à meſure qu'il en meurt quelques-uns; enſorte qu'après la mort du dernier actionnaire, les rentes s'éteignent, & retournent au profit de celui qui a établi la *tontine*.

TOPASE ; pierre précieuſe, tranſparente, & dont la couleur imite celle de l'or. Les Indes, l'Ethiopie, l'Arabie & le Pérou ſont des pays d'où les *topaſes* les plus rares viennent. On donne ſurtout la préférence aux orientales : leur jaune eſt un peu citron, ſatiné & fort agréable. Celles du Pérou ont moins de dureté, & leur couleur tire ſur l'orangé. On trouve auſſi des *topaſes* en Siléſie, en Bohême, & en Saxe, mais leur jaune eſt extrêmement foncé, & tire même ſur le noir : elles ſont d'ailleurs moins dures que les autres. On contrefait aiſément les *topaſes*, & l'on en voit de factices, qui, au premier coup d'œil, ne le cédent point aux naturelles.

TOPINAMBOUR; plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de douze pieds, ou davantage, revêtues de beaucoup de feuilles longues, larges & pointues, découpées profondément en leurs bords; ſes fleurs ſont belles, radiées de couleur jaune. Il leur ſuccéde des ſemences menues, garnies chacune dans le haut, de deux feuilles, & enchaſſée dans une feuille pliée en gouttiere. Ses racines ſont griſes & rempantes, ſe répandent au long & au large, auxquelles ſont attachées des tubercules appellés auſſi *topinambours*, gros, comme des poires, quelquefois comme le poing, boſſus, de figure inégale, de même que les truffes, mais liſſes, charnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux & agréable, approchant, quand ils ſont cuits, de celui de l'artichaut. Toute terre lui eſt bonne. Cette plante ſe multiplie de graine, ou de ſon propre fruit, qu'on replante au mois de Mars, de la même maniere que les truffes. Les *topinambours*, dit *Lemery*, pourriſſent beaucoup, adouciſſent les âcretés de la poitrine, produiſent des humeurs groſſiéres, excitent des vents, conviennent aux jeunes gens bilieux, & à ceux en général, dont les humeurs ſont trop âcres, & trop agitées. Les *topinambours* s'apprêtent de pluſieurs manieres; comme ils abondent en viſcoſités, ils ſont plus ſains cuits ſous la braiſe, accommodés enſuite avec du beurre bien frais, & un peu d'oignon & de ſel. On peut auſſi les faire cuire dans l'eau, les peler enſuite, & les mettre dans une ſauce blanche avec de la moutarde.

TORAILLE, eſt un corail brut, qui nous vient du Caire & d'Alexandrie.

TORCHE : bâton rond, plus ou moins gros, de bois léger & combuſtible, ſur lequel on met cinq à ſix méches, que l'on couvre de cire blanche ou jaune . . . . On donne auſſi le nom de *torche* à la réſine, qui découle des pins, des melèſes, &c . . . . Les marchands de fer donnent le nom de *torche* à des paquets de fil de fer ou de léton.

TORD : on donne ce nom à du fil, de la soie, de la laine, qui ont reçu une double façon au filage . . . . Les teinturiers & les plieurs de soie appellent *tordre*, la façon qu'ils donnent à ces matieres, en *tordant* plusieurs écheveaux ensemble.

TORMENTILLE ; plante, dont il y a deux especes, & dont la racine de l'un & de l'autre, est d'usage dans la pharmacie. L'une croît dans les jardins & dans les bois. L'autre ne croît que sur les Alpes & sur les Pyrénées.

TORMINAL, sorte de cormier, d'une moyenne hauteur, dont l'écorce est lisse, les feuilles semblables à celles des vignes, & le fruit longuet & d'un goût âcre.

TORON, *chez les cordiers*, est un assemblage de plusieurs fils de carret, tournés ensemble. Chaque *toron* est de quarante fils, & les gros cordages sont formés de quatre *torons*.

TORQUER *le tabac* ; c'est le corder & le filer pour le mettre en rouleaux.

TORTUE, animal amphibie, dont il y a deux espèces, celle de mer & celle de terre ; on connoît quatre sortes de *tortues de mer* ; la *tortue franche*, le *caret*, la *kahouanne*, & une autre, qui n'a point de dénomination. La chair de la *tortue franche* est bonne à manger : celle du *caret* ne vaut rien, mais son écaille est estimée : de la *kahouanne* on tire seulement une huile bonne à brûler, & la quatrième ne fournit aussi au commerce, que de l'huile. La chair de la *tortue franche* est nourrissante, fait un aliment solide & durable, contient un suc huileux, balsamique & salin. Ce mets s'apprête de plusieurs façons ; il est plus sain bouilli, avec du sel & autres assaisonnemens. On en fait des ragoûts, des tourtes, des potages, des fricassées, &c.

TOTAL ; réunion de plusieurs parties, qui, jointes ensemble, forment un tout ou un entier . . . . *Total* se dit aussi de plusieurs sommes additionnées ensemble.

TOUAGE, est la manœuvre que font les mariniers d'une chaloupe, pour tirer, à force de rames, un vaisseau qui y est attaché.

TOUANSE ; satin qui vient de la Chine, beaucoup plus fort, mais moins lustré que celui de France. Il y en a d'unis en toutes couleurs, & d'autres à fleurs.

TOUCHE : *Pierre de touche* ; elle est polie & noire : on s'en sert pour éprouver les métaux... *Touche*, en Bretagne, est un certain nombre de cerceaux d'osier, ou autre bois pliant, qu'on nomme à Paris *molles*.

TOUCHER, mot synonyme à recevoir ; on dit : *J'ai touché une somme de douze mille livres.*

TOUFFE, *en agriculture*, se dit d'un gros pied, composé de plusieurs petits, qui peuvent être séparés l'un de l'autre, & conséquemment plantés séparément, pour se mettre en état de venir *touffe* à leur tour.

TOUPILLON, *en jardinage*, se dit d'une confusion de plusieurs branches d'orangers, fort petites en grosseur, longues, chargées de petites feuilles, & venues fort près les unes des autres. Un jardinier habile doit être soigneux d'*étoupillonner*, c'est-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conserver qu'une ou deux, & les mieux placées pour la figure de l'arbre.

TOUR ; machine composée de plusieurs piéces, qui sert à tourner en rond & en ovale, toutes sortes de matières, quelque dures

ou tendres qu'elles ſoient. L'or, l'argent, le fer, le cuivre, l'étain, l'yvoire, le bois, la corne, l'écaille de tortue, la pierre, &c. ſont tous propres à être tournés, & ſervent à faire différens ouvrages.

TOURC ou TURQ, ancienne monnoie d'argent de Lorraine, qui vaut environ dix-huit ſols de France, & qui, paſſe dans les Echelles du Levant, pour le tiers d'un écu de Hollande.

TOURNER, c'eſt travailler quelque choſe en rond .... *Tourner*, en terme de jardinage, ſe dit de la premiere marque de maturité d'un fruit. Un fruit qui *tourne* eſt un fruit qui mûrit; mais une *ceriſe tournée* eſt une *ceriſe gâtée*.

TOURNE-GANTS, ce ſont deux bâtons de buis, aſſez ſemblables à des fuſeaux, dont les gantiers ſe ſervent pour renformer & redreſſer leurs gants.

TOURNESOL; plante qu'on dit toujours ſe tourner vers le ſoleil, ou ſuivre ſon mouvement. Voyez *Héliotrope*.

TOURNE VIS, inſtrument de fer, dont on ſe ſert, pour tourner les vis & les faire entrer dans leur écrou.

TOURNEUR, ouvrier qui travaille au tour. Les maîtres *tourneurs* & rempailleurs de chaiſes, forment à Paris une communauté, ainſi qu'à Lyon.

TOURNOIS, ancienne monnoie de France, & aujourd'hui (1764) monnoie de compte, opposée à celle qu'on nomme *pariſis*. La livre & le ſol *tournois* ſont moindres d'un cinquiéme, qu'un *pariſis*. Il faut cent vingt-cinq livres *tournois* pour faire cent livres *pariſis*.

TOURTEAU; marc ou réſidu de certains grains ou fruits, dont on exprime l'huile.

TOURTE, *en cuiſine*, pâtiſſerie, qui ſert pour entrée, entremets, & au deſſert...... On donne le nom de *tourtes* au marc qui reſte des noix, des graines de navette, de rabette & de lin.

TOURTERELLE, eſpèce de pigeon, plus délicat que le pigeon. Le mâle eſt ordinairement de couleur cendrée, a comme un collier noir autour du col; il s'en trouve auſſi de blanches dans les pays froids. La *tourterelle* aime à habiter les lieux ſablonneux, écartés & montagneux, & ſe tient ſur le haut des arbres, où elle fait ſon nid. Sa chair eſt moins ſeche que celle du pigeon ramier; elle eſt d'un meilleur goût & produit un bon ſuc. Quand cet oiſeau eſt gros, tendre & jeune, c'eſt un manger délicieux. Il s'apprête comme le pigeon.

TOURTIERE; uſtenſile de cuiſine, vaiſſeau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un couvercle de même métal, à pieds, ou ſans pieds, celles-ci ſont propres à mettre au four, & n'ont point ordinairement de couvercle. Les autres ſervent pour mettre au foyer, feu deſſus & deſſous.

TRACE, gros papier gris, dont on ſe ſert à faire des cartes à jouer.

TRACER; *en jardinage*, c'eſt marquer, avec le traçoir, les traits d'un parterre, ſoit découpé, ſoit en broderie, pour y planter le buis... Les deſſinateurs *tracent* des deſſeins de broderies, de tableau de tapiſſerie &c... *Tracer* ſe dit auſſi des racines, qui coulent entre deux terres, peu avant dans la terre, & un peu au-deſſus de la ſuperficie. Le *traçoir* dont les jardiniers ſe ſervent, eſt un inſtrument de fer, pointu, emmanché d'un manche de quatre ou cinq pieds de long, dont on ſe ſert pour tourner les terres.

TRAFIC ; *terme ſynonyme à* commerce *&* *à* négoce. Voyez *ces mots.*

TRAIN, *dans le commerce de bois*, eſt une eſpèce de radeau, compoſé d'un certain nombre de piéces de bois, jointes enſemble par pluſieurs longues perches, attachées avec des liens nommés *rouettes* : les bois quarrés, les bois de ſciage & le bois à brûler viennent, pour la plus grande partie à Paris, en *train*. Cette maniere de les voiturer en facilite le tranſport & en diminue les frais.

TRAINEAU, voiture ſans roues, dont on ſe ſert pour tranſporter des balles ou tonneaux de marchandiſe, d'un endroit à un autre. Dans les pays ſeptentrionaux, on ſe ſert de *traîneaux* pour tranſporter ſur la neige les voyageurs & les marchandiſes. En Hollande, on nomme *traîneurs* ceux qui conduiſent les *traîneaux*, quand les canaux ſont glacés.

TRAIT, fil de quelque métal tiré & paſſé par la filière, comme l'or, l'argent, le cuivre & le fer. *L'or trait* & *l'argent trait* eſt celui qui eſt pur.

TRAIT, partie du harnois des chevaux de tirage, qui ſert à les attacher à la voiture qu'ils tirent. Un *cheval de trait* eſt celui qui ſert au tirage ..... *Trait*, en terme de balancier, c'eſt ce qui fait pencher un des *traits* de la balance plus que l'autre ... *Trait*, chez les marchands, eſt un petit excédent de peſanteur, qui doit ſe trouver du côté de la marchandiſe ..... *Trait*, eſt auſſi l'eſpace que les maîtres des fonds ſont tenus de laiſſer ſur le bord des rivieres pour le tirage des chevaux tirant les bateaux, en montant ou deſcendant.

TRAIT de BUIS, *en jardinage*, eſt un filet de *buis nain*, continue & étroit, qui forme la broderie d'un parterre, & renferme les plates bandes & carreaux. On les tond ordinairement deux fois l'an, en certains tems de la lune, pour le faire profiter ou l'empêcher de monter trop vîte.

TRAITE, *en terme de banque*, eſt une lettre de change, tirée par un négociant, à l'ordre d'un tiers, ſur quelqu'un de ſes correſpondans .... *Traites*, ſont auſſi des ſommes qu'on remet ſur quelques places à ſon correſpondant, avec ordre de les remettre encore ailleurs ..... *Traite*, eſt encore le commerce qu'on fait, en Canada, avec les ſauvages, de leurs différentes pelleteries. On appelle auſſi *traite*, l'achat des négres qu'on fait ſur les côtes de Guinée, pour les tranſporter en Amérique... *Traite foraine*, ancien droit qui ſe leve, en France, ſur les marchandiſes qui y entrent, & qui en ſortent, & qui s'entend auſſi des provinces réputées étrangeres... *Traite de Charante*, droit qui ſe leve ſur les ſels, qu'on voiture par la riviere de Charante .... *Traite domaniale*, droit qui ſe perçoit en Languedoc, & dans quelques provinces voiſines, mais ſeulement ſur certaines marchandiſes.

TRAITÉ, eſt une convention, contrat ou marché, dont on convient, & dont, en conſéquence, on régle les conventions faites avec les parties contractantes .... *Traité de commerce*, eſt une convention faite entre deux *puiſſances*, par laquelle elles s'accordent réciproquement différentes facilités pour le commerce de leurs ſujets, ſoit en permettant l'introduction de certaines marchandiſes dans leur Etat, ſoit en accordant l'exemption d'une partie des droits fixés par les tarifs.

TRAITEUR ; nom qu'on donne à la Louisiane, à ceux qui portent des marchandises aux sauvages, jusques dans leurs habitations.

TRAITEURS, à Paris, sont une communauté, qui, par leurs statuts, ont la liberté de donner à manger ; ils sont & marchands de vin, rôtisseurs, cuisiniers, & même aubergistes.

TRAME ou TRÉME, c'est, dans les manufactures de soie, de laine, de fil, de coton, les fils que l'ouvrier fait passer transversalement avec la navette, en tirant les fils de la chaîne des étoffes des toiles, des rubans, &c.

TRANSACTION ; acte par lequel deux ou plusieurs personnes réglent à l'amiable leurs différends. Il faut, en dressant ces actes beaucoup de clarté, de précision ; & beaucoup de sagacité & de prudence pour en prévoir les suites.

TRANSILLAS, sorte de dentelle que les Hollandois envoient à Cadix, & qui sont d'un très-bon débit.

TRANSIT : dans les fermes, *acquit* de *transit* est un acte que les commis des douanes délivrent aux voituriers, pour certaines marchandises, qui allant directement à l'étranger, obtiennent le passage du royaume, & peuvent traverser tous les bureaux des fermes, sans être visités, ni payer aucuns droits.

TRANSPLANTER ; c'est déplanter une plante pour la mettre dans un autre lieu. Les *laitues*, & la plûpart des fleurs, veulent être *transplantées*. Pour *transplanter* un arbre, quel qu'il soit, on fait un cerne d'une largeur convenable, à-peu-près à l'étendue des racines de l'arbre : On en tire la terre petit à petit, jusqu'à ce que les racines paroissent, & soient tout-à fait découvertes : ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour les endommager le moins qu'on peut. Quand l'arbre est arraché, on le transporte au lieu où on le souhaite : on le met dans le trou, creusé de l'étendue de ses racines, & on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant On étend toutes ses racines dans la circonférence du trou ; ensuite on met proprement avec la main, dessus & dessous chaque racine de la terre bien meuble, en la pressant doucement ; ensorte qu'il n'y ait aucun vuide. Quand les racines sont couvertes d'environ quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou, du fumier de l'épaisseur de deux bons doigts ; on jette par-dessus plein un arrosoir d'eau, pour obliger la terre à se lier avec les racines. On couvre le fumier d'un demi pied de terre, on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout-à-fait de terre, en la pressant contre les racines, & on en unit la superficie avec un rateau. De quelle maniere qu'on remplisse le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le tems ne soit pas disposé à la gelée ; car en ce cas il faut différer l'arrosement jusqu'à ce que le tems soit favorable. On réitere cet arrosement au printems, afin d'exciter la séve à monter & à vivifier l'arbre, & en été on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les branches. En plantant un arbre, il faut observer de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé, mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre. Cette *transplantation* se fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février. On choisit pour

cela une belle journée sans pluie, on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été *transplanté*, en observant cependant de le tailler un peu court à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement *transplanté*, il a peu de séve la premiere année; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la premiere année; sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr. Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson & en espalier, même pour les ormes & les ceps de raisins, ou de verjus, de dix ou douze ans. Toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruits la premiere année; au lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter; ainsi, par le moyen de cette methode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé & aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans. Remarquez avant que de faire arracher un arbre à haute tige, qu'on veut *transplanter*, qu'il faut lui couper le bout des branches, & toutes celles qui sont mal placées, afin que l'arbre ait une belle figure & de bons boutons à fruits, malgré le peu de séve qu'il a la premiere année de sa *transplantation*.

TRANSPORT; en général, c'est l'action par laquelle on fait passer une chose d'un lieu ou d'un pays à un autre.... *Transport*, est aussi un acte par lequel on céde à une personne ce qu'une autre nous doit. On en distingue de deux sortes, l'un *sérieux*, & l'autre *simulé*; le premier est celui qui est sincère & véritable, & qui ne se fait que pour se libérer de ce qu'on doit effectivement, en cédant ses droits, sur celui qui nous doit à nous mêmes. Le *transport simulé*, au contraire, est celui qui a été fait sous le nom d'une personne empruntée, de laquelle on a tiré déclaration ou contre-lettre. Ces sortes de *transport* sont quelquefois licites & d'autre fois ils sont défendus. Un débiteur qui fait un *transport simulé* pour mettre ses effets à couvert de ses créanciers, est dans le dernier cas, au lieu qu'un créancier qui le fait pour ne pas poursuivre, en son nom un débiteur pour lequel il a des égards, est dans le premier. Plusieurs ordonnances, reglemens, déclarations du roi, ont été donnés à ce sujet; il est bon de consulter sur cette matiere les jurisconsultes.

TRAPE; un pied de melon de *trape*, en jardinage, veut dire un pied ramassé, un pied fort & nullement étoilé.

TRAVAIL; en général, se dit de l'ouvrage que l'on fait, ou de l'occupation à laquelle on s'adonne; & *travailleurs* sont ceux, en général qui s'occupent à quelques ouvrages.

TRAVERS; droit domanial qui se perçoit aux passages des ponts & bacs, sur les personnes qui traversent les rivieres, ainsi que sur les denrées, marchandises, chevaux, chaises & autres équipages. Dans bien des endroits, le *travers* est un droit domanial.

TRAVERSAGE. Les tondeurs de drap nomment ainsi la façon qu'ils donnent à un drap, en le tondant à l'endroit.

TRAVERSIN, *terme de balancier*, qui est synonyme au mot *fleau*. Voyez *ce mot*.

TRAVESTI. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe d'un gris lavandé, pâle, rouge, obscur & blanc, le tout brouillé.

TREFLE, plante dont il y a plusieurs espéces. Le *tréfle des prés à fleurs rouges*, pousse des tiges grêles, en partie droites, & en

parties traînantes à terre, & un peu velues. Ses feuilles sont attachées trois à une queue; elles sont tantôt rondes, & tantôt longues, marquées quelquefois, au milieu, d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en gros épis courts & gros; elles sont d'une couleur purpurine, & d'une odeur agréable. Il leur succéde des capsules rondes, remplies chacune d'une semence, qui est la figure d'un petit coin. Sa racine est longue, ligneuse, presque aussi grosse que le petit doigt. Cette plante croît dans les prés, & elle sert de pâturages aux bestiaux. Il y a une espéce de *tréfle*, qui sent le bitume, qu'on appelle *trifolium asphaltites*, ou *bituminosum*. Les Latins ont nommé ce genre de plante *trifolium*, d'où est venu *tréfle*, à cause que ses feuilles naissent trois sur une queue. Il y en croît quelquefois davantage mais rarement. Il y a un autre *tréfle*, qui a la tête hérissée, & qui vient de Montpellier, & un autre, qu'on appelle *tréfle des bois*.... Il y a encore le *tréfle des marais*, qui, sur chacune de ses queues produit trois petites feuilles rondes, en ovale; éléve sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge, jusqu'à la cime, de certaines petites fleurs blanches, qui ressemblent aux hyacinthes, avec certains petits filets, comme les capriers; elles sont fort agréables à voir & sentent admirablement bon. Cette plante se plaît plus à l'ombre & à l'humidité, qu'au grand soleil, dit *Morin*.

TREILLAGE, ouvrage fait avec des échalas ou des perches liés & assemblés pour faire des berceaux, soutenir des espaliers, des palissades, & faire des clôtures de quelques quarrés d'un jardin. On fait des *treillages* à différentes mailles, c'est-à-dire, à mailles de huit, sur neuf pouces de large; de six, sur cinq; de quatre, sur cinq, & de quatre pouces de longueur sur tous sens. C'est selon les ouvrages qu'on veut faire, & l'argent qu'on y veut dépenser. Les *treillages* à petites mailles regardent les beaux berceaux; on en fait quelquefois des palissades, même dans des cours & autres endroits; ce qui y sert d'un très-bel ornement.

On fait par le moyen de *treillages*, des berceaux, des cabinets, des galeries, des portiques, des sales; & les beaux ouvrages de *treillages* sont ornés de colonnes, de pilastres, de corniches, de frontons, montans, panneaux, vases, consoles, couronnemens, dômes & lanternes.

TREILLE, berceau fait de perches de charpente, ou de barres de fer, & couverts de seps de vigne C'est proprement un berceau couvert de seps de vigne. Il y a aussi des *treilles* en cabinet. On se sert, pour leur construction, de perches de saule ou de chêne; ces dernieres ne plient point, comme les autres. On en fait des cabinets quarrés & couverts à plat. Les treilles, dans les jardins sont dressées exprès pour y prendre le frais en plein jour, dans l'été.

TREILLE DE VIRGINIE, *Bradeley* dit que c'est une plante qui peut être multipliée, en couchant ses branches au mois de Septembre On prétend même qu'elle peut aussi être de boutures. Ses fleurs sont violettes, & en si grande quantité, qu'elles couvrent presque toute la plante. Elle se plaît dans une terre légere; & comme elle est d'une nature courante, il faut la soutenir avec des perches. On peut la planter contre une muraille, ou parmi les autres plantes à fleurs qui se trouvent ordinairement dans les bosquets.

TREILLIS, espéces de toiles de

chanvre, écrues très-grosses & très fortes qui se vendent par piéces de différentes longueurs, suivant le pays où elles ont été fabriquées. Leur largeur ordinaire est de trois quarts ou cinq sixiemes. Il s'en fabrique en Normandie, au Maine, au Perche, dans le Forez, dans le Bourbonnois, &c. Ces sortes de toiles servent communément à faire des sacs, des souquenilles, des guêtres, des culotes & autres hardes...... *Treillis*, autre sorte de toile, teinte ordinairement en noir, gommée, calandrée, satinée ou lustrée, qui se vend par piéces. Les fines ont trois quarts de large, & les grosse en ont environ sept à huit.

TREIZE, nombre impair, composé de 10 & de 3, de 6 & de 7, &c. En chiffre arabe, on l'écrit ainsi, (13); en chiffre romain, (XIII); & en chiffre françois ou de finance (*xiij*).

TREIZIEME, partie d'un tout divisé en treize portions égales. En fait de fractions, les *treiziemes* se marquent ainsi $\frac{1}{13}$, $\frac{2}{13}$, &c.

TREMBLE, arbre de haute-futaie, dont les feuilles sont larges & presque rondes. On l'appelle autrement *peuplierlybique*. Le *tremble*, est un bois blanc & léger, qui sert à faire des sabots, de talons de souliers & des ouvrages de sculpture. On en fait aussi des planches pour le même usage que celles du tillot......... Le *tremble*, quoiqu'une espéce de *peuplier*, vient plus haut & plus droit que le *peuplier*. Il a l'écorce de couleur cendrée & épaisse, les feuilles comme celles du lierre, vertes, petites & non dentées, quoiqu'un peu pointues. Elles sont attachées à une longue queue, mince & fort tendre; ce qui fait qu'elles tremblent toujours, même sans vent, d'où est venu à cet arbre le nom de *tremble*. Son fruit vient en grappes, par perles, qui s'épanouissent & se perdent dans l'air, quand elles sont mûres. Cet arbre donne aussi de la résine, & ses yeux qui paroissent lorsque ses feuilles commencent à pousser, sont odoriférans & visqueux. Voyez *Peuplier*.

TREME. Voyez *Trame*.

TREMIE, sorte de grande cage quarrée fort large par le haut, & fort étroite par le bas, vaisseau de bois fait en forme de pyramide renversée, qui sert, au moulin, pour faire écouler peu-à-peu, par un auget, le bled sur les meules, pour en faire de la farine. Cette *trémie* est portée par deux piéces de bois, qu'on appelle *trémions*, qui s'entre tiennent par des chevalets.

TREMOIS, menus grains qu'on seme en Mars, comme avoine, orge, vesce, mêlés ensemble. On les appelle ainsi à la campagne, parce qu'ils ne sont que trois mois en terre. On appelle aussi *trémois* ou *trémais* toutes sortes de grains mêlés ensemble, comme on appelle *méteil*, le froment mêlé de seigle.

TREMPE, façon qu'on donne au fer & à l'acier, en les trempant dans quelque liqueur, pour les rendre plus durs, plus fermes & plus compactes. *Trempe* se dit aussi de la liqueur même dans laquelle on plonge ces métaux, en les tirant tout rouges de la forge.... Les serruriers ne se servent pour l'ordinaire, que de l'eau pure. Quelques autres ouvriers, comme les taillandiers, les couteliers, font une composition, dans laquelle ils font entrer divers ingrediens, tels que le vinaigre, le suc de raifort, l'eau de pilosele, celle extraite des vers de terre, de la suie de cheminée, du sel, &c.... La *trempe* des limes se fait avec de la suie de cheminée bien séche & bien dure

qu'on bat & qu'on détrempe avec de l'urine & du vinaigre, à quoi l'on ajoûte du ſel commun; enſorte que le tout ſe réduit en conſiſtance de moutarde. Après que les limes ont été taillées, & qu'on les a frotées de vinaigres & de ſel, pour en ôter la graiſſe qu'on avoit miſe deſſus pour les tailler, ou les couvre de cette compoſition; & les ayant miſes pluſieurs enſemble en un paquet dans de la terre glaiſe, on les met au feu, d'où, quand elles ont pris une couleur de ceriſe, on les retire, & on les jette dans de l'eau de fontaine, la plus froide qu'il ſe puiſſe.

TRENCHE ou TRANCHE, *terme de monnoie*, qui ſe dit de la circonférence des eſpéces, autour de laquelle on écrit une légende ou un cordonnet, pour empêcher qu'on ne puiſſe les rogner. Ce n'eſt que depuis 1685 qu'on a imprimé en France les *tranches* des monnoies, & l'invention en eſt venue d'Angleterre; cependant la machine dont ſe ſervent les monnoyeurs François, eſt de l'invention d'un de leurs compatriotes..... *Tranche*, en terme de libraire, c'eſt l'endroit du livre qui a été rogné dans la preſſe, c'eſt-à-dire, l'extrémité des feuilles qu'on dore ou qu'on met en couleur.

TRENTAINE, nombre compoſé de trente parties. On dit: une *trentaine de louis d'or*, une *trentaine de piéce de toile*, &c.

TRENTAINS, nom qu'on donne dans les provinces méridionales de la France, aux draps de laine, dont la chaîne eſt compoſée de 30 fois 100 fils ou de 3000 fils. Il y a auſſi quatre autres eſpéces de draps, qu'on appelle *trente deuxains*, *trente quatrains*, *trente ſixains* & *trente huitains*. Ils ſont de 3200 fils, de 3400, de 3600 & de 3800.

TRENTANEL, plante qui croît communément en Provence, & en Languedoc, & qui eſt une eſpéce de garou ou de thymelée. Voyez *ces mots*. Les teinturiers s'en ſervent, quoiqu'elle ſoit defendue, tant à ceux du grand que du petit teint.

TRENTE, nombre pair, compoſé de trois dixaines. En chiffres arabes, il ſe marque ainſi (30; en chiffres romains, (XXX), & en chiffres françois ou de finance, (*xxx*.)

TRENTE-DEUX, *terme d'imprimerie & de librairie*. Un livre *in*-32 eſt celui dont chaque feuille d'impreſſion contient 64 pages.

TRENTE-SIX MOIS: c'eſt ainſi qu'on appelle quelquefois ceux qui s'engagent pour aller ſervir aux Indes occidentales, & particuliérement aux Iſles Antilles; & ce parce que leur engagement ſe fait ordinairement tous les trois ans. On les nomme auſſi *engagés*, & on en diſtingue de deux ſortes, du moins parmi les François; les uns qui ſervent les habitans des Iſles, & les autres qui s'engagent avec les boucaniers. L'état des uns & des autres eſt dur, pénible & miſérable.

TRENTIÉME, partie d'un tout diviſé en trente portions égales. En fait de fractions, les *trentiemes* ſe marquent ainſi $\frac{3}{30}$ $\frac{27}{30}$, &c.

TRÉPAN; inſtrument ou outil qui ſert à forer & percer le marbre, les pierres, ou le bois. Il eſt un des principaux outils des ſculpteurs & des marbriers. Il y a trois ſortes de *trépans*; l'un qu'on nomme *trépan en virebrequin*; l'autre, *trépan à archet*, & enfin le troiſiéme, ſimplement *trépan*.

TREPAS DE LOIRE; bureau ſitué à l'embouchure de la Sarre, dans la Loire, où les marchandiſes payent un droit de traite-foraine, ſoit en ſortant de Bretagne, ſoit en y entrant.

TRE'S-FONCIERS, ou PARAGERS sont ceux qui ont des bois sujets aux droits de tiers & de dangers. On les paye au roi, à cause de la justice qu'il y fait exercer par ses officiers, pour la conservation desdits bois. Cependant on se regle sur l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est ; & même les morts bois ne sont sujets à aucun de ces droits, c'est-à-dire que les *trés-fonciers* ou *paragers* prennent ou vendent les morts bois, suivant l'usage des biens, sans en faire part en essence ni en estimation, au seigneur de qui leurs bois relevent, soit en gruerie, grairie, tiers ou danger.

TRESSE, espèce de cordon plat, plus ou moins large, composé de plusieurs brins de fils d'or, d'argent de soie, de fleuret, ou autres matières, entrelacés les uns dans les autres, en manière de double natte, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux. Les *tresses* s'emploient à divers usages, dont les principaux sont, à faire des jarretieres de culottes, des cordons de cannes, &c. Ce sont les maîtres passementiers-boutonniers, qui fabriquent ou font fabriquer les *tresses* de toutes sortes.

TRESSE *de cheveux* ; ce sont des cheveux que l'on entrelace par un bout dans quatre à cinq brins de soie, & qu'on emploie à faire des perruques.

TREUIL, cylindre autour duquel le cable s'entortille & se roule, à mesure qu'on tourne le moulinet des machines servant à lever ou à attirer des fardeaux.

TREZEAU, on appelle ainsi, en Normandie, des monceaux de gerbes de bled, amassées dans le champ, pour être chargées & comptées plus commodément. Ces amas ont été nommés *trézeaux*, parce qu'ils étoient composés de treize gerbes, afin que la dixme fût levée plus aisément, particuliérement dans les lieux où les décimateurs n'avoient droit de prendre que la treizieme gerbe ; car ce droit n'est pas égal en tous lieux.

TRIAGE, *en terme des eaux & forets*, se dit de certains buissons, ou quartiers de forêts qui en font la division. Les officiers de la maitrise sont tenus de faire souvent la visite des forêts, de garde en garde, & de *triage en triage*. Par la derniere ordonnance, les seigneurs qui ont leur *triage*., c'est-à-dire leur part, ne peuvent rien prétendre dans les communaux sur la part des habitans. . . . . *Triage*, séparation qu'on fait entre plusieurs marchandises de même espéce, de ce qu'il y a de meilleur. Ce terme est particulierement d'usage dans le commerce des morues seches & des laines. Le *triage* des morues ne se fait pas de même par tout ; il varie suivant les lieux où il se fait.

TRIANGLE, figure composée de trois lignes égales qui se joignant ensemble, forment trois angles. Les sculpteurs, les architectes, les maçons, les charpentiers, & nombre d'autres artistes & ouvriers ont des instrumens à qui ils donnent le nom de *triangle*.

TRICOLOR ; nom d'une plante dont les feuilles longues & pointues, se colorent de trois couleurs vers l'automne, de verd, de jaune & de rouge. Cette plante croît à la hauteur d'un pied ou environ ; elle croît dans les jardins, & on la cultive. *Tricolor* se dit aussi de quelques œillets. Le *tricolor* de Compiegne est pourpre, de couleur de rose, pâle & blanc. Le pourpre est enfoncé, & le blanc très-fin ; mais ce qu'il y a de surprenant pour un *tricolor*, c'est qu'il est gros & large ; sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de grosses

groſſes branches de piéces emportées, qui ſe ſuccédent les unes aux autres, c'eſt-à-dire, qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe-pâle, ſur un fin blanc, qui doit paſſer plûtôt pour un panache que pour le champon. Le fond de l'œillet ne creve point avec cinq boutons. Ses marcottes ne ſont pas fortes. La pourriture attaque le *tricolor*; c'eſt pourquoi il faut le préſerver des méchantes pluies, dit *Morin* .... Le *tricolor pomet* ne diffère du précédent qu'en groſſeur, n'étant pas ſi large, ni ſon blanc ſi fin, ni ſes couleurs ſi bien détachées .... La *chinoiſe* eſt un *tricolor* rare; ſon blanc eſt de lait tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs, & de couleur de roſe. Sa fleur large ſe trouve à Lille; cinq boutons lui ſuffiſent, ſelon *Morin*.

TRICOLOR, peau de chat domeſtique, marquée de trois couleurs différentes, & qui fait partie des pelleteries communes.

TRICOTER; travailler à former, avec de longues & fines aiguilles, ou broches de fer ou de léton poli, des tiſſus de laine, de ſoie, de fil de coton, &c. en maniere de petits nœuds, boucles ou mailles, deſquels tiſſus on fait des bas, des bonnets, des camiſoles, ou autres ouvrages de bonneterie... *Tricoter* ſe dit auſſi des dentelles de ſoie, de fil, &c. qui ſe fabriquent avec des épingles & des fuſeaux ſur un oreiller.

TRIE; nom d'une ſorte de morue verte, qui eſt la troiſieme eſpèce de celles dont on fait le triage en Normandie.

TRIER: choiſir ſur une quantité de marchandiſes de la même eſpèce, celles qui ſont les plus parfaites & les meilleures. Ce qui reſte après le triage, eſt, pour l'ordinnaire, marchandiſes de rebut, ou défectueuſes.

TRINITÉ, eſpèce de violette, nommée ainſi, à cauſe que ſes fleurs ſont de trois couleurs, bleue, purpurine, ou blanche & jaune. On l'appelle autrement *penſée*. Voyez *Penſée*.

TRIOMPHANT DE LILLE, *en terme de fleuriſte*, œillet qui eſt un piqueté fin ſur un beau blanc. Sa fleur eſt large, & ſa plante vigoureuſe. Il veut quatre boutons.

TRIOMPHANTE, ancienne étoffe de ſoie, dont le fonds étoit un gros de Tours, & les fleurs en damaſſé.

TRIPE, étoffe veloutée dont le poil eſt de laine, & la chaîne de fil de chanvre. Cette étoffe ſe fabrique comme le velours en ſoie. Il y en a qui ſont unies, & d'autres rayées de pluſieurs couleurs; par le moyen de fers figurés & gravés en creux, on fait paroître, ſur ces étoffes, des fleurons ou compartimens en relief, comme aux velours ciſelés. Il ſe fait beaucoup de ces ſortes d'étoffes en Flandres, ſur-tout à Lille, à Orchie & à Tournay.

TRIPE-MADAME, ou TRIQUE-MADAME, plante qui eſt une eſpèce de joubarbe, & qui pouſſe pluſieurs tiges rondes, graſſes, foibles, couchées par terre, revêtues de beaucoup de petites feuilles épaiſſes, oblongues, finiſſant en pointes, pleines de ſuc, bleues au commencement, enſuite rougeâtres. Ses fleurs ſont à ſix feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit compoſé de pluſieurs graines remplies de ſemence. Sa racine eſt garnie d'une infinité de filamens. La *tripe-madame* eſt aſtringente. On en mange en ſalade. Il en croît, ſur les murailles, une ſorte qui fleurit jaune: elle eſt âcre & cauſtique. On la cultive dans les jardins, & elle ſe multiplie de graine, de rejettons & de

boutures. Chaque pied fait beaucoup de bras, qui, étant séparés & replantés, forment autant de nouveaux pieds. Elle réussit presque également de bouture, pourvu qu'on ait soin de l'arroser souvent, & de la tenir à couvert du soleil, pendant quelques jours. On la met en planche, à la distance d'un pied, & on l'arrose souvent, c'est ce qui la rend tendre.

TRIPES, *Exta*, partie des entrailles des animaux. Les *tripes* de cochon servent d'enveloppes pour faire du boudin, après les avoir bien lavées. Les *tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées, étant d'une substance membraneuse; elles sont, comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions.

TRIPOLI, pierre légere, blanche, tirant tant soit peu sur le rouge, que l'on fait venir de plusieurs endroits de la Bretagne, d'Auvergne & d'Italie. On croit que la légéreté de cette pierre vient de ce qu'elle a été calcinée par des feux souterreins. On ne connoît guère, en France, que le *tripoli* de Bretagne, & celui d'Auvergne. Le premier est le meilleur; il se tire d'une montagne, proche de Rennes en Bretagne. On le trouve disposé par lits épais d'environ un pied. Il sert aux lapidaires, aux orféves, aux chauderonniers, pour blanchir & poli leurs ouvrages. Le second vaut beaucoup moins; il se tire d'Auvergne, proche de Riom; il se divise par feuilles. On ne l'emploie que dans le ménage pour éclaircir la batterie de cuisine.

TRIPOLITAINE, *en terme de fleuriste*, anémone qui est de couleur de citron blanchissant; elle s'éleve haut de terre, & fait de grosses fleurs.

TROC, échange d'une chose contre une autre. *Troc* pour *troc*, se dit quand on ne donne point de retour en argent. Il est très-difficile de bien négocier par *troc*: il faut non-seulement être certain du prix de la marchandise que l'on céde; mais il faut encore connoître parfaitement la marchandise que l'on veut prendre, & être assuré qu'on n'y passe que le prix juste & raisonnable. Il n'y a guère aujourd'hui que les libraires qui fassent le commerce par *troc*. Les autres marchands & négocians trouvent plus de facilité & d'avantage à se servir de l'or & de l'argent dans les achats & dans les ventes. Voy. *Echange*.

TROCHET, *en terme d'agriculture*, petit bouquet de fleurs ou de fruits, joints ensemble sur les branches d'un arbre, & sortis d'un même bouton. On dit, Voilà un *trochet* de six pommes, de six poires, de six cerises.

TROENE, arbrisseau qui pousse beaucoup de branches longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc & dur. Ses fueilles sont oblongues, étroites, approchantes, en quelque maniere, de celle du saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte & brune, luisantes, d'un goût astringent & amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grappes, d'une odeur agréable. Ce sont des tuyaux évasés & découpés par le haut, en quatre ou cinq parties. Il leur succede des baies molles, grosses comme celle du génievre, ramassées aussi en grappes, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent. On trouve le plus souvent, dans ces baies, depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & désagréable. Le *troëne* est fort déterfif;

ſon ſuc & ſon eau diſtillés ſont propres pour les maux de gorges pour deſſécher les ulcères, & pour arrêter les crachemens de ſang & les hémorrhagies.

TROGNON; c'eſt le cœur, le milieu, la partie qui reſte des fruits ou des plantes, quand on en a ôté le meilleur. On le dit auſſi de ce qui reſte des choux, quand on les a coupés, & même de la partie la plus ſolide d'où partent les feuilles.

TROGUE, *terme de manufacture de draperie*; c'eſt la chaîne des draps mêlangés qu'on a préparée & collée avec de la colle de Flandre.

TROIS, nombre impair, compoſé d'un & de deux; en chiffre arabe il ſe marque ainſi (3); en chiffre romain (III); en chiffre françois ou de finance (*iij*). La régle de *trois* eſt ainſi nommée, à cauſe que, par le moyen de *trois* nombres connus, on en trouve un quatrieme qu'on ne connoiſſoit pas. Voyez *Régle*.

TROISIEME, partie d'un tout diviſé en trois portions égales. On dit plus ordinairement *un tiers*, qui, en maniere de fractions, ſe marque ainſi $\frac{1}{3}$.... *Troiſieme* ſe dit encore d'une choſe dont on a déjà parlé deux fois. On dit en ce ſens, *par cette troiſieme de change*, &c.

TROMPE-VALET; nom que porte, en certains pays, la poire d'ambrette.

TROUBLE; eſpèce de filets dont les pêcheurs ſe ſervent pour aller pêcher l'hiver le long des rivages.

TROUPEAU, troupe d'animaux d'une même eſpèce, qui ſont dans un même lieu; c'eſt le bétail qu'on aſſemble pour le nourrir & le mener paître. Dans les métairies on [a] des *troupeaux* de brebis, de moutons, de bêtes à laine pour les faire valoir. Les *troupeaux* des bêtes aumailles ſont des bœufs & des vaches.

TROUSSE, faiſceau de paille, de foin ou d'herbe, en forme de groſſes bottes... *Trouſſes*, cordages de moyenne groſſeur, dont les charpentiers ſe ſervent pour lever à la main les petites piéces de bois.

TRUAGE; nom dont on ſe ſert en quelques endroits de France pour déſigner les droits que les ſeigneurs perçoivent ſur certaines marchandiſes. Voyez *Péages* & *Travers*.

TRUELLE, outil dont les maçons, les plâtriers, &c. ſe ſervent pour appliquer & employer le mortier, le plâtre, le ciment, &c. Il y a des *truelles* de pluſieurs façons; c'eſt, en général, un morceau de fer très-plat, coupé en triangle, & emmanché dans du bois.

TRUFFETE, ſortes de toiles blanches de lin, dont la qualité approche beaucoup de celle des demi hollandes, mais qui diffèrent de ces dernieres par leur largeur, qui eſt de quelque choſe de moins. Les *truffetes* n'ont ordinairement que cinq, huit, ou ſept douziemes de large, & les piéces tirant de quatorze à quinze aunes. Ces toiles ſe fabriquent particuliérement en Picardie, & elles ſe plient en rouleaux comme les demi hollandes.

TRUFFE, *tuber*; cette ſorte de plante n'eſt qu'un tubercule charnu, couvert d'une eſpèce de croûte dure, chagrinée & gercée à ſa ſuperficie, avec quelque ſorte de régularité, telle à-peu-près, qu'on l'apperçoit dans la noix de cyprès; elle ne ſort point de terre; elle y eſt cachée à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente groſſeur; elles ſont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, l'Angoumois & le Perigord. On en trouve auſſi aux environs de Paris. Elles viennent

ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sablonneuses, quoiqu'un peu grosses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, sur-tout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme. Elles ne paroissent, dans leur naissance, que comme de petits pois, ronds, rouges en dehors, & blancs en dedans. Ces pois grossissent peu-à-peu ; c'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme *truffes blanches*. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août; elles sont insipides d'elles mêmes, sans odeur : on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts; elles contiennent beaucoup d'huile, de sel, essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac, & excitent les ardeurs de Vénus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs, & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

TRUMEAU, ou TREMEAU, *terme de miroitier*, qui se dit des grandes piéces de glace qu'on place dans les appartemens sur les cheminées ou dans les entre-deux des croisées que les architectes nomment *trumeaux*, d'où ces miroirs ont pris leur nom.

TRUYE, ou TRUIE, c'est la femelle du verrat ou pourceau. Les *truies* portent une grande quantité de cochons, & deux fois l'an; elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes. Une *truie* doit être de long corsage, & avoir le ventre large & ample, les tetins longs; & il faut qu'elle soit d'une race féconde. La *truie* produit depuis un an jusqu'à six, ou même sept; elle porte quatre mois, & cochonne le cinquieme, & deux fois l'année. Voyez *Cochon*.

TUBE, *terme de lunetier*, c'est le tuyau qui porte les verres des lunettes à longue vue .... *Tube*, c'est encore le tuyau de verre dont les émailleurs se servent pour aviver le feu de leur lampe en le soufflant à la bouche.

TUBERCULE ; *terme de jardinage*, c'est une certaine racine qui vient en forme de bosse, ou plûtôt de navet, & qu'il est naturel à certaines plantes de produire.

TUBEREUSE ; c'est un nom qu'on donne à une sorte de plante & à la fleur. Elle pousse, de sa racine, quantité de feuilles oblongues, pointues, charnues, lisses, couchées par terre. Il sort, d'entre ses feuilles, plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, rondes, grêles, ne devenant jamais plus grosses que le petit doigt. Elles soutiennent, en leurs sommités, de fleurs blanches, d'une odeur fort agréable, semblables à celles de la *jacinthe orientale*; sa racine est fibreuse. Cette fleur s'appelle aussi *jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en est la seconde espèce. Elle éleve au-dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois; mais comme les choses les plus belles & les plus estimées, veulent être vues long-tems, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois qui ont la figure & la blancheu[r] des jacinthes blanches orientales elles ont les bords moins renver[-]sés, & sont une fois aussi grandes Bien que les premieres fleurs s[e] passent, cela n'empêche pas que le[s] dernieres ne soient d'une beauté in[-]comparable, & d'une si longu[e] durée, qu'encore qu'elles fleurisse[nt]

tout l'été : on en voit encore durant toute l'automne. On dit qu'il y a aussi des *tubéreuses rouges*. Après que la fleur des *tubéreuses* est passée, il faut renverser le pot, & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant tout l'hiver, jusqu'au mois d'Avril ; & avant que de le mettre dans un pot, il faut, durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & ensuite le planter. Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gele point pendant l'hiver, dit *Morin*. Les parfumeurs se servent beaucoup des fleurs de la *tubéreuse*. *Robin*, garde du jardin royal des plantes à Paris, a donné la vogue aux *tubéreuses*, qu'on ne connoissoit qu'en Provence. On plante encore les *tubéreuses* au mois de Mai, pour en avoir en fleur pendant l'automne. Ceux qui n'ont pas de couche, ni de fumier de cheval, mettent des cloches sur les pots dans lesquels ils ont planté des *tubéreuses* ; cela en avance beaucoup la végétation. On dit que l'oignon de la *tubéreuse* est un excellent remede pour les hémorroïdes.

TUBEREUX ; c'est une épithéte qu'on donne aux racines qui sont charnues & étendues en largeur, & dont la chair est solide & continue, n'ayant ni peaux ni écailles. Telles sont les racines de la rave, du safran, & de la pivoine. On appelle aussi plantes *tubéreuses*, celles qui ont la racine *tubéreuse*.

TUF, terre extrêmemnet compacte & dure, laquelle ne peut être presque pénétrée que par les eaux. Elle se trouve au-dessous de la bonne terre, où, du moment que la racine des arbres est parvenue, ils jaunissent, & sur-tout ceux qui sont greffés sur franc. Il est difficile de guérir les arbres de ce mal, quand, par malheur, il n'y a guères de bonne terre dessus.

TUF, grosse étoffe de très-bas prix, dont la chaîne est de fils d'étoupes de chanvre, & la trame de poils de bœuf filés. On en fabrique en plusieurs lieux de France ; mais Beauvais en fournit le plus. Les tondeurs s'en servent pour garnir les tables à tondre.

TUILE, morceau de terre pétrie & cuite, dont on se sert pour couvrir les bâtimens. On donne aux *tuiles* différentes formes ; les unes sont plates, les autres à crochet, & d'autres enfin creuses & à canal. Ces dernieres sont beaucoup plus avantageuses pour l'écoulement des eaux, mais il est difficile de les placer solidement. On a imaginé, il n'y a pas long-tems, des *tuiles* à double canal, qui, au moyen de ce qu'elles sont échancrées, peuvent aisément s'emboëter les unes dans les autres. Cette façon est, sans contredit, la meilleure.

TUILE, ustensile de tondeurs de draps ; c'est une petite planche de sapin, longue d'environ deux pieds & demi, & large de quatre pouces, enduite d'un côté d'une espèce de mastic composé de résine, de grès & de limaille de fer passée au tamis. Ils s'en servent pour nettoyer les étoffes de laine de la tonture qui peut être restée dessus, & en même tems pour en coucher le poil ; mais ils ne passent la *tuile* qu'après le cardinal & la brosse. Cette façon s'appelle le *tuilage*.

TUILOISE, *terme de fleuriste*, tulipe colombin, rouge & blanc.

TULIPE ; nom qu'on donne à une sorte de plante & à sa fleur. *Morin*, dans son *Traité de la culture des fleurs*, imprimé à la fin de l'instruction de *la Quintinie*, pour les jardins, s'est beaucoup étendu sur cette fleur. Ce morceau se trouve encore dans le Dictionnaire de Trévoux. Voici, d'après

M. *Bradeley*, quelque chose de plus précis sur cette fleur & sa culture. Il ne manque à la *tulipe*, comme le dit cet auteur, qu'une odeur agréable, pour en faire la plus belle fleur qui soit au monde ; il y en a des espèces à l'infini, qui diffèrent beaucoup les unes des autres, & qui, en déployant leur beauté, effacent toutes les autres plantes d'un jardin. Ces ornemens de la nature sont aussi gracieux qu'ils sont beaux. Il y en a toujours quelques-unes en fleurs, depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai. On les divise en deux classes, sçavoir, les *tulipes précoces*, ou qui fleurissent de bonne heure, & les *tulipes tardives*, ou qui ne fleurissent que tard. On les distingue toutes en doubles & simples. On leur donne aussi différens noms, eu égard à leurs couleurs & à leur grandeur, comme, 1° les *baguettes*, qui sont celles qui fleurissent les plus haut, & sont communément marbrées de pourpre & de blanc ; 2° les *agathes*, qui fleurissent plus bas que les précédentes, & dont les fleurs sont veinées de deux couleurs ; 3° les *hazards* qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge de diverses nuances. Les différences de ces espèces ont toutes des noms de villes, ou autres caracteres semblables. On en peut voir la liste dans *Morin*. Les bonnes qualités que les jardiniers reconnoissent communément dans les *tulipes*, sont la beauté de leurs couleurs, la force & la hauteur de leurs tiges, & que leurs fleurs soient de la forme d'un œuf, sans être pointues au sommet de leurs pétales, &, sur toute chose, leur nouveauté. Les plus belles *tulipes* viennent en Flandre & en Hollande : on en voit aussi de magnifiques chez les jardiniers fleuristes de Paris. Nos curieux de Normandie en ont aussi de fort belles ; & enfin les fleuristes de tous les pays ont l'ambition d'en avoir de rares & de singulieres. Il ne paroît pas cependant que les Anglois en soient si grands amateurs, eux qui ont dans leurs jardins une infinité de fleurs étrangeres que nous ne connoissons qu'à peine en France. On recueille la graine de *tulipe*, quand les étuis de la graine commencent à se fendre & s'ouvrir. On coupe alors les tiges bien près de terre, par un jour sec ; on les met dans un lieu sec jusqu'en Septembre, qui est la saison la plus favorable pour les semer. Le printems suivant, elles leveront, pourvu qu'on les tienne à l'abri. Un fleuriste conserve toujours les ordres de ses marques. Il sépare les oignons de chaque sorte, & met une carte écrite sur chaque sorte pour les distinguer. Un mois ou deux après, quand ils seront bien secs, il faut les éplucher, & prendre garde de leur ôter la derniere peau, sur-tout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépouillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchés, on les met dans des paniers, plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air. On les laisse en repos jusqu'au tems de les planter. En déplantant les belles panachées, il faut suivre le même ordre qu'on a tenu en les plantant, & remettre, dans chaque quarré de ses tiroirs, l'oignon de son rang. Le tems de planter les *tulipes* est depuis la mi-Octobre, jusqu'à la fin de Novembre. Quelques-uns veulent que ce ne soit que jusqu'au commencement de Novembre. Les *tulipes* viennent par-tout ; mais néanmoins les terres sablonneuses & légéres les conservent mieux que les terres fortes, qu'il faut soulager par du terreau de fumier de cheval

consommé de deux ans. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées, avec du fumier éteint, particuliérement les panachées, & les oignons de réserve dans des pots. Quand les boutons veulent sortir de terre, au printems, il faut commencer à arroser fortement les *tulipes*, à moins qu'il ne pleuve. Arrosez d'abord dans le déclin de la lune, ou dans un tems doux, & ensuite quand vous croirez qu'il en sera besoin. L'oignon d'une *tulipe* s'altère par la soif, comme toutes les autres fleurs. Quoique les *tulipes* soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux, quand on en a soin. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées; cela n'est pas absolument nécessaire; quand la fleur est venue, si on a mis dans son jardin des *tulipes* de nouvelle acquisition, ou de présent, ou de graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'ont pas les qualités requises. On doit remarquer séparément les couleurs & les panachées, les hazards parfaits pour première planche; ceux d'après pour les secondes planches; les couleurs élitées pour une planche à part, & les *tulipes* dont on veut réserver des graines : c'est ce qu'on peut faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attache à la tige de la fleur, & dont on a un mémoire par écrit.

TULIPIER, ou ARBRE A TULIPE, est une plante étrangere fort connue en Angleterre. *Bradeley* dit qu'elle doit être placée au rang des arbres que l'on destine pour les bosquets. Il croît aussi haut qu'aucun de nos arbres de haute futaie; ses feuilles sont faites à-peu-près comme celle du pommier; & ses fleurs qui s'épanouissent en Juillet, se trouvent souvent à l'extrémité des branches. Elles ont quelque ressemblance avec la *tulipe*, mais pas assez pour en prendre le nom; ses pétales sont jaunes, & un peu rayée de rouge. Le fruit qui leur succede est semblable à ceux des sapins; mais, à ce que rapporte l'auteur, il ne mûrit pas parfaitement en Angleterre. Cependant comme les Anglois en reçoivent fort souvent de bonne graine de la Virginie & de la Caroline, ils enseignent, pour le multiplier, d'en coucher les branches. On en seme la graine dans de petits pots vers le mois d'Août : on les tient à couvert pendant tout l'hiver. On transplante ces jeunes plantes, quand elles ont deux ans, & on les tient à couvert pendant les neuf premieres années au moins, jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour résister à la rigueur des gelées. On peut alors les planter dans une terre naturelle, & encore mieux dans un terrein sablonneux.

TURBAN, coëffure des Asiatiques & des Africains. C'est une espèce de bonnet, qu'on enveloppe d'une longue piéce de mousseline, ou autres toiles de coton.

TURBANS, sorte de toiles de coton, rayées, bleues & blanches, qui se fabriquent en divers endroits des Indes orientales & qui tirent leur nom de ce qu'on les emploie à faire la coëffure nommée *turban*. Elles sont très-bonnes pour faire le commerce de la Guinée. Leur véritable nom est *desbrauls*.

TURBITH, racine, ou plutôt écorce de la racine d'une plante qui croît abondamment dans l'isle de Ceylan & à Malaga, & qui est une espèce de liseron. Cette racine est ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, & blanchâtres en

dedans, d'un goût un peu âcre; ce qui cause des nausées. On doit choisir celle qui est un peu résineuse, nouvelle, grise en-dehors, unie, non ridée, blanche en dedans, & qui ne soit pas trop couverte en dehors de gomme ou de résine; car les droguistes de mauvaise foi ont coutume de frotter cette racine à l'extérieur, avec de la gomme ou de la résine, afin qu'elle paroisse plus gommeuse. Cette racine est d'usage, dans la pharmacie, pour les purgatifs.

TURBOT, *Rhombus*: ce poisson est ainsi nommé en latin, parce qu'il est large, plat & de figure rhomboïde, ou en losange. Il y a plusieurs espèces de *turbot*, différentes, non-seulement par leur grandeur, mais encore parce que quelques-unes d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queue, & les autres n'en portent point. Ce poisson habite dans la mer, quelquefois le long des rivages, & plus souvent à l'embouchures des rivieres, où il attend au passage les petits poissons dont il se nourrit. Il aime sur-tout les écrevisses. Ce poisson doit être choisi frais, épais, bien nourri & d'une chair ferme. Sa chair contient beaucoup d'huile & de sel volatil, & médiocrement de phlegme. Elle nourrit beaucoup, se digere facilement, & produit de bons sucs; elle ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en use immodérément. Le *turbot* convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, dit *Lemery*. On l'appelle *faisan d'eau*, à cause que sa chair approche, en bonté, de celle du faisan. C'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans & des plus sains. La chair en est friable, & se digére aisément. On le mange au court-bouillon, servi à sec dans une serviette, ou à la sauce blanche. Il se mange aussi en pâté, froid ou chaud. Il est bon de toutes ces manieres, pourvu que l'assaisonnement y soit ménagé. On altere souvent la bonne qualité de ce poisson, à force de thym, de romarin, d'oignons, de cloux de girofle, de poivre & de sel. Il est plus sain, bouilli dans le vin, que dans l'eau; &, à parler en général, le poisson étant aqueux, comme il est, a besoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin. Le vin blanc vaut ordinairement mieux pour cela que le rouge. Il rend le poisson plus blanc & plus ferme, & lui donne de plus une qualité diurétique.

TURQUOISE: c'est, *en terme de fleuriste*, une anémone, qui est blanche, à fond incarnat, tant en sa peluche, qu'en ses grandes feuilles. Elle est très-tardive à fleurir, & fait ses tiges hautes.

TURQUOISES, pierres précieuses de couleur bleue, ordinairement opaques, & quelquefois transparentes. Elles viennnent de la Turquie & de la Perse. On les distingue en orientales & en occidentales. Les premieres tirent plus sur le bleu que sur le verd; & l'occidentale, plus sur le verd que sur le bleu. Les *turquoises* de Perse sont de la vieille ou de la nouvelle roche; les premieres sont les plus estimées; celles de la nouvelle roche ne conservent pas leur couleur. Les unes & les autres se taillent comme les autres pierres précieuses, & se montent en bagues, en cachets, &c. On imite parfaitement la *turquoise*, par une composition d'os, de dents d'animaux & de particules de cuivre. Si le cuivre est dissous dans un acide, on aura une *turquoise* verte, semblable à celles qui se trouvent en Allemagne & ailleurs.

Si au contraire la diſſolution ſe fait dans un alkali, on fera une *turquoiſe* bleue à l'ordinaire.

TUTEUR, *en terme de jardinage*, eſt un gros pilier ou appui, que l'on attache au tronc d'un arbre, pour le ſoutenir, & pour le faire monter plus droit.

TUTIE, ſuie métallique, formée en écailles voûtées de différentes grandeurs, dure, griſe, chagrinée en-deſſus, & relevée de beaucoup de petits grains; ce qui lui a fait donner, par les anciens, le nom de *ſpode en grappe*. Elle ſe trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a ſuſpendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La *tutie* doit être choiſie nette, en belles écailles, larges, aſſez épaiſſes, grainées, d'un beau gris de ſouris en-deſſus, unies & d'un blanc jaunâtre en-deſſous, difficiles à caſſer. On la tiroit autrefois d'Alexandrie; mais aujourd'hui on la fait venir d'Allemagne, de Suede, &c. On l'emploie extérieurement en médecine.

TUYAU, canal dans lequel l'eau s'écoule. Il y a des *tuyaux* de pluſieurs matieres. On en fait de plomb & de fer. Ces derniers ſont des plus en uſage, parce qu'ils durent long-tems, & qu'ils ne ſont point ſujets à ſe crever, comme les autres. Il y a auſſi des tuyaux de bois d'aulne : on s'en ſervoit plus autrefois qu'aujourd'hui, dans les terres humides; car dans les terroirs légers, ils ſont trop ſujets à tranſpirer. On fait encore des *tuyaux* de grès. Ces *tuyaux* s'emploient pour faire des décharges de baſſins, & ne ſont point propres pour les eaux forcées.

TUYAU DE BLED eſt la tige qui porte le grain; & on dit que le bled eſt en *tuyau*, quand l'herbe eſt crue & commence à ſe nouer. On le dit auſſi des autres grains.



VACHE, femelle du taureau. Celles qui n'en ont pas été approchées se nomment *taures* ou *génisses*. Cet animal est un de ceux dont on tire le plus d'utilité, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour le négoce. Sa chair, son lait, sa peau, ses cornes, ses os, sa graisse & son poil, outre les veaux, dont on fait un article particulier, sont les principales choses qu'elle fournit. Sa chair, quoique moins bonne que celle du bœuf, se vend également dans les boucheries; & bien de personnes n'en font point de différence. Son lait sert non-seulement d'aliment à nombre de personnes, mais s'emploie aussi à blanchir des toiles, à faire des fromages & du beurre. Voyez *ces deux derniers mots*. Sa peau, qu'on nomme aussi *cuir*, se vend en poil, ou verte ou salée, ou séche & sans poils, ou en croûte, ou corroyée, ou tannée, ou passée en coudrement, ou apprêtée de plusieurs autres manieres. Voyez *Peaux*, *Cuirs* & *Tanneurs*. Les rognures de sa peau, ses cartilages & ses pieds servent à faire de la colle forte, en les faisant bouillir & dissoudre dans l'eau. Voyez *Colle forte*. Les cornes de *vache*, tant de la tête que des pieds, s'amollissent par le feu, & s'emploient à divers ouvrages de tabletterie, comme peignes, tabatieres, &c. Voyez *Corne*. Ses os se brûlent, pour faire une forte de noir propre à la teinture, qu'on appelle *noir d'os*. On les emploie aussi, étant polis, à faire différens petits ouvrages, comme bois d'éventails, manches de couteaux, étuis, &c. Voyez *Os* & *Noir d'os*. Sa graisse entre dans la composition du suif dont on fait les chandelles. Voyez *Suif*. Enfin le long poil de la queue, après avoir été cordé & bouclé, pour le faire friser, est employé par les selliers & tapissiers en guise de crins; & le plus court sert à rembourrer les selles des chevaux, les bâts, &c. On le file aussi, & on le fait entrer dans la fabrique des tapisseries de Bergame, qui se font à Rouen & à Elbœuf..... On ne mene les *vaches* au taureau qu'à trois ans; c'est un abus que de les faire saillir avant ce tems. Elles n'en deviennent pas si belles. Elles donnent des veaux jusqu'à dix ans. Le véritable tems de leur donner le taureau, si on en étoit maître, seroit les mois de Mai, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en hyver, qui est la saison où ils se vendent le mieux; mais on prend ce tems comme il vient. Il y a une maniere de gouverner les *vaches*, lorsqu'elles sont pleines, bien différentes de celle qu'on suit, quand elles ne le sont pas. Dans le premier cas, il les faut traiter doucement, & ne point, autant qu'on peut, les mettre dans ce tems-là au harnois, ni à la charrue; c'est les exposer bien souvent à avorter, ou à ne donner que de petits veaux. Il faut prendre garde qu'une *vache* pleine ne saute ni haie ni fossé; & peu de tems avant que de vêler, on les nourrit un peu mieux que d'ordinaire, soit d'herbes dans l'étable pendant l'été, ou soit, pendant l'hyver, de balles de bled, mêlées dans une chaudiere pleine d'eau, avec un picotin de son. Il faut cesser de les traire six semaines ou deux mois avant qu'elles vêlent. Si-tôt qu'une *vache* a vêlé, on

prend ſon veau & on répand ſur ſon corps une poignée de ſel, puis on le donne à la mere qui le léche, cela le fortifie : enſuite on donne à la *vache* une bonne buvée, faite avec des balles de bled & du ſon, le tout bouilli dans une chaudiere pleine d'eau. Lorſque c'eſt en hiver, il faut les nourrir ainſi ſoir & matin pendant huit jours, avec de bon foin, ou bien de l'herbe, ſéche. On laiſſe cette *vache* deux jours enfermée avec ſon veau dans l'étable. On l'y tient bien chaudement, & on ne lui laiſſe point manquer de litiere. On peut lui donner, dans les commencemens qu'elle a vêlé, une jointée ou deux d'avoine ; car mieux on la traitera, mieux elle en élevera ſon veau : ſi c'eſt en été que naît le veau, il faudra nourrir tous les jours la mere de bonne herbe fraîchement coupée ; & pour boiſſon, pendant deux jours ſeulement, on lui donnera de l'eau blanche avec de la farine ; huit jours paſſés, on la nourrit comme les autres *vaches*, c'eſt-à-dire, qu'elle va aux pâturages, vivant du fourage ordinaire dans la ſaiſon. Les *vaches* dont le poil eſt moucheté, ou tout-à-fait noir, ſont celles qui donnent le meilleur lait. Les *vaches blanches* en donnent auſſi beaucoup, mais il n'eſt pas ſi bon. Il faut traire les *vaches* deux fois en été, ſoir & matin, avant qu'elles aillent aux champs, & une fois en hyver.

VACHERE ; c'eſt celle qui garde les vaches. On a des petites *vacheres*, quand on n'a guère de vaches a garder, & une un peu plus forte quand on en a un plus grand nombre : la *vachere* doit avoir les mêmes qualités que le vacher, c'eſt-à-dire, un tempérament robuſte pour pouvoir ſupporter toutes les injures du tems ; elle doit auſſi veiller à ce que le troupeau qui lui eſt commis, ne faſſe aucun dégât dans les endroits où elle les mene paître. Elle ne doit pas les maltraiter de coups, au cas que quelqu'un de ces animaux vienne à s'écarter. Il faut le ramener doucement.

VACHERIE ; étable à vache. Voyez *Etable* ; c'eſt la même choſe.

VAHATS, arbriſſeau qui croît abondamment dans l'iſle de Madagaſcar, & de la racine duquel on ſe ſert pour teindre en rouge ou en jaune, en y ajoûtant un peu de jus de citron. Ce n'eſt que l'écorce de cette racine qui donne la couleur.

VAINES ; ce ſont les fumées légéres & mal preſſées des bêtes fauves.

VALERIANE ; ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Celle qui croît dans les jardins, & qu'on appelle *grande valériane*, pouſſe des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, creuſes, revetues d'eſpace en eſpace de deux feuilles oppoſées, molles, larges, les unes entieres, les autres découpées profondément. Ses fleurs naiſſent en bouquet au haut des branches, de couleur blanche tirant ſur le purpurin. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé en roſette taillée en cinq parties. Il lui ſuccéde une ſemence applatie, un peu longue, chargée d'une aigrette. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, ridée, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût & un odeur aromatique ; ſa racine eſt cordiaque, diurétique, propre pour l'épilepſie & pour l'aſthme. La *valériane* eſt eſtimée pour l'abondance de ſes fleurs, & par l'odeur qu'elles exhalent. Comme elle croît fort haut, & qu'elle a des tiges fort grêles, à meſure qu'elle monte, on lui donne des apuis. Elle ſe multiplie de graines & de racines éclatées. La premiere voie eſt la

plus longue, c'eſt pourquoi on ſe ſert plutôt de la ſeconde.

VALET; ſerviteur ou domeſtique. Il y a des *valets* qui ſervent à pluſieurs choſes différentes. Un *valet de cour* eſt celui qui a ſoin de tout le ménage ruſtique dans la maiſon de campagne. Tel *valet* doit ſe bien entendre à tout ce qui regarde le ménage des champs. Il doit être vigilant, matinal, parce que c'eſt celui qui doit tout ordonner de ce qui regarde les outils dont on a beſoin pour travailler à l'agriculture. Un *valet*, à la campagne, a ſouvent auſſi le ſoin des étables. On appelle *maître-valet* un ancien domeſtique, en qui on ſe confie, qui commande aux autres, & qui prend garde que chacun faſſe bien ſa beſogne; c'eſt ordinairement dans les grands domaines qu'il y a un *maître-valet*. Ce domeſtique doit être bien verſé dans tout ce qui regarde les travaux de l'agriculture, puiſqu'il doit avoir l'œil qu'ils ſoient faits comme il faut. Il faut qu'il ſoit d'une fidélité à l'épreuve de tout, puiſqu'on a toute confiance en lui. Il ne faut pas auſſi, à l'égard de ceux qui lui ſont ſubordonnés, qu'il abuſe du pouvoir qu'on lui donne ſur eux. Il doit les traiter doucement, ſans jurer ni s'emporter, ſur-tout quand il n'y a pas ſujet.

VAISSEAU, ſe dit, en général, de tout ce qui peut contenir quelque choſe, & particuliérement des fluides. Un tonneau, une pipe, un muid, &c. ſont des vaiſſeaux.

VAISSEAUX à *fouler*, qu'on nomme auſſi *piles* ou *pots*, gros troncs d'arbres creuſés en façon d'auges, où l'on a eu ſoin de laiſſer des ſéparations de diſtance en diſtance, & dans leſquels on met des effets qu'on veut fouler ou dégorger, ce qu'on appelle, dans les manufactures d'Amiens, *reviquer*. A chaque vaiſſeau il y a deux pilons, dont le mouvement ſe fait par le moyen d'un moulin à eau, & qui battent alternativement ſur les étoffes; ce qui les fait tourner comme d'elles-mêmes dans les piles.

VAISSELLE : terme général qui déſigne tous les uſtenciles de table, comme plats, aſſiettes, baſſins, &c. Les orfévres ſont la *vaiſſelles* en or, & en argent : les potiers d'étain celle en étain : les ferblantiers, celle en fer blanc : les faïanciers, celle en faïance, & les potiers de terre, celle de terre. Voyez *tous ces différens articles*.

VAISSELÉE; ſe dit dans les manufactures de lainage, ſur-tout du côté d'Amiens, de la quantité d'étoffes de laine que chaque vaiſſeau à fouler peut contenir.

VALETS DE CHIENS; ce ſont ceux qui en ont ſoin.

VALETS DE LIMIER; ce ſont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dreſſer & en avoir ſoin.

VALETS DE LEVRIERS; ce ſont ceux qui ont ſoin des *levriers*, & qui les tiennent, & laiſſent à la courre.

VALEUR; eſtimation des choſes, ce qu'elles valent extrinſéquement. On dit en ce ſens : *cette marchandiſe eſt de peu de valeur*, pour dire qu'elle ne vaut pas grand-choſe, &c ...... *Valeur intrinſéque*, c'eſt la valeur propre, réelle & eſſentielle d'une choſe. *Valeur*, en fait de lettre de change, s'entend de la choſe qu'on donne pour la choſe qu'on prend, ou, pour parler plus clairement, que l'on achete, ſoit qu'elle ſoit faite en notre fa-

veur, soit qu'on la passe à notre ordre.... *Valeur*, (non-valeur,) ce mot se dit non-seulement des marchandises de rebut ou gâtées, qui sont en pure perte pour le marchand, mais encore des dettes dont on ne peut se procurer le payement, par l'insolvabilité des débiteurs.

VALLÉE; *terme de fleuriste*, nom d'une tulipe qui est d'un beau pourpre, sur du blanc, dit *Morin*.

VALLÉE MUSQUÉE; nom d'une espèce de poire. La chair de la *vallée musquée* est sablonneuse, dit *la Quintinie*.

VAN, espèce de corbeille d'osier à deux anses, courbée en rond par derriere, & plate sur le devant, dont on se sert pour vanner les grains, c'est-à-dire pour en séparer la paille & la poussiere.

VANILLE; & *en Espagnol*, VAYNILLA, qui signifie proprement *petite graine*. La *vanille* vient des pays les plus chauds de l'Amérique, & principalement de la nouvelle Espagne; on la prend sur des montagnes accessibles aux seuls Indiens, dans les lieux où il se trouve quelque humidité. Il y a trois sortes de *vanilles*, la *pompona* ou *bova*, c'est-à-dire *enflée* ou *bouffie*: celle de *ley* qui est *la marchande*, ou *de bon aloi*, & la *simarona* qui est de la bâtarde. Les gousses de la *pompona* sont grosses & courbes: celles de la *vanille* de *ley* sont plus déliées & plus longues: celles de la *simarona* sont les plus petites de toutes façons. La seule *vanille* de *ley* est bonne; elle doit être d'un rouge brun-foncé, ni trop noire, ni trop rousse, ni trop gluante, ni trop desséchée. Il faut que ses gousses, quoique ridées, paroissent pleines, & qu'un paquet de cinquante pese plus de cinq onces. Celles qui en pesent huit, sont de la *sobre-buma*, excellente; l'odeur en doit être pénétrante & agréable. Quand on ouvre une de ses gousses, bien conditionnée & fraiche, on la trouve remplie d'une liqueur noire, huileuse & balsamique, où nagent une infinité de petits grains noirs presque absolument imperceptibles; & il en sort une odeur si vive, qu'elle assoupit & cause une espèce d'ivresse. La *pompona* a l'odeur plus forte, mais moins agréable; elle donne de grands maux de tête aux hommes, & des vapeurs & suffocations dangereuses aux femmes. La liqueur de cette espèce est plus fluide, & a les grains plus gros; ils égalent presque ceux de la moutarde. La *simarona* a peu d'odeur, de liqueur & de grain. On ne vend point la *pompona*, & encore moins la *simarona*, si ce n'est que les Indiens en glissent adroitement quelque gousses parmi la *vanille* de *ley*. On est incertain si les trois sortes de *vanille* sont trois espèces différentes, ou si ce n'en est qu'une seule qui varie selon le terroir, la saison où elle a été cueillie, &c. Dans toute la nouvelle Espagne on ne met point de *vanille* au chocolat; elle le rendroit mal-sain, & même insupportable. Ce n'est plus la même chose, quand elle a été transplantée en Europe.

VANNEAU, *vanellus*; oiseau qui est de la grosseur du pluvier: il habite les mêmes lieux que lui; il vit des mêmes alimens, & il a une chair à-peu-près semblable par le goût & par les effets qu'elle produit; le *vanneau* a une espèce de crête sur la tête, oblongue & noire; son cou est verd, & le reste de son corps est de différentes couleurs; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc. Le *vanneau* étant presque toujours en

mouvement & jouiſſant par conſéquent d'une tranſpiration libre & aiſée, il amaſſe peu d'humeurs groſſieres, & les principes de ſes humeurs s'exhaltent & ſe volatiliſent continuellement ; c'eſt pour cela que ſa chair eſt fort légere, facile à digérer, & d'un bon goût ; mais elle produit un aliment peu ſolide, & qui ſe diſſipe facilement, & les perſonnes accoutumées à un grand exercice de corps, ne s'en accommodent guères

VANNER : *en terme d'agriculture*, ſignifie ſecouer, remuer le grain avec un *van*, pour ôter les ordures. *Vanner* le bled n'eſt pas une choſe bien difficile ; cependant il y a manière de le faire pour ſéparer le bon grain d'avec le mauvais, ce qui dépend d'un certain coup de genou qu'on donne au *van*, & qu'on apprend aiſément à donner par la pratique.

VANNEUR, c'eſt celui qui vanne le bled. Un *vanneur* doit être robuſte, car il eſt beſoin de la force pour remuer le van comme il faut, ſur-tout quand il eſt queſtion de *crinſer*, c'eſt-à-dire, de tourner le bled çà & là, en le vannant. Un *vanneur* doit avoir les genoux en action, quand il vanne ; car c'eſt en quelque façon de ces parties que dépend le véritable mouvement que le bled doit faire, pour que le bon grain ſe ſepare du mauvais.

VARECH ou VRAIQ, ſorte d'herbe qui croît en mer ſur les rochers, & qui ſe coupe en certains tems, ou que la violence des flots arrache & jette ſur le rivage de la mer. *Varech* eſt le nom qu'on lui donne en Normandie ; en Bretagne, on l'appelle *goueſmon* ; & dans le pays d'Aunis, *ſar*. Les Botaniſtes le nomment en latin *fucus*, & en françois *goëmon* ; cette herbe ſert en bien des endroits à fumer les terres ; mais en Normandie ; on en brûle la plus grande partie pour faire cette eſpéce de ſoude, qu'on appelle *ſoude de varech*, ou *ſoude de Cherbourg*. Cette ſoude n'eſt bonne que pour fondre le verre commun, ſoit en table, ſoit en plat ; car on n'emploie que la ſoude d'alicante pour le verre blanc. Le principal défaut de celle de *varech* eſt de donner une couleur verdâtre au verre, outre qu'elle ne ſert abſolument qu'à aider à la fuſion ou vitrification des matieres, & qu'elle n'y donne aucune augmentation. La ſoude d'Alicante, au contraire, réunit ces deux qualités, puiſqu'en rendant le verre plus blanc, plus brillant & plus diaphane, elle l'augmente conſidérablement. Cent livres de cette ſoude donnent cinquante livres de verre au-delà des matieres avec leſquelles elle a été miſe en fuſion. Toutes ſortes de perſonnes peuvent ramaſſer le *varech* que les flots de la mer ont jettés ſur la gréve : & le tranſporter où bon leur ſemble ; mais il n'en eſt pas de même de celui qu'on eſt obligé de couper, le tems de la coupe en étant reglé. Il n'eſt pas même permis aux habitans des lieux de le couper & cueillir ailleurs que dans l'étendue des côtes de leurs paroiſſes, ni de les vendre aux forains, ou de les porter ailleurs que ſur leur territoire. Suivant le titre 10 du livre 4 de l'ordonnance de la marine du mois d Août 1681, les ſeigneurs des fiefs qui avoiſinent la mer, ne peuvent s'approprier aucun lieu où croît le *varech*, ni empêcher les habitans de le cueillir & de l'enlever dans le tems que la coupe en eſt ouverte. Le droit de *varech* eſt un droit que les ſeigneurs de Normandie, dont les fiefs ſont voiſins de la mer, prétendent avoir

ſur les choſes qu'elle a pouſſées ſur ſon rivage. Le mot de *varech* ſe dit auſſi, dans cette province, de tout ce que la mer jette ſur ſes bords.

VARENNE, plaine, étendue d'un pays qui ne ſe fauche ni ne ſe laboure; c'eſt un fonds plat entre des côteaux.

VARIÉTÉ; elle conſiſte ou dans les aſſortimens complets des marchandiſes pour les différentes claſſes du peuple, ſelon ſes facultés & ſes beſoins, ou dans le choix & dans la qualité du produit des manufacture qu'on envoie au-dehors ſelon le climat, l'œconomie & le goût des habitans de chaque pays, ou dans la diverſité des modes qui ſe ſuccédent. Cette triple variété dans les fabriques, eſt très-capable d'en augmenter la conſommation, vû que par-là on contente ou l'on ſéduit mieux toutes ſortes de conſommateurs.

VARILLES, ou EURILLES, ſe dit de certains filets qui naiſſent à la vigne, & que la nature ſemble lui avoir donné exprès, comme autant de petits bras pour s'attacher aux échalas. On dit: La vigne ne pouſſe qu'en *varilles*, c'eſt-à-dire, qu'au lieu que les bourgeons devoient donner du fruit, ils ne produiſent que des *varilles*; ce qui arrive à la vigne, lorſque le fruit ne noue pas. En quelques provinces on prononce *vrilles*.

VARISSE; maladie des chevaux: c'eſt une tumeur qui vient à côté de la courbe, & un peu plus bas. Elle eſt ſituée ſous un os qui eſt au-dedans du jarret, le plus élevé & le plus apparent de tout le jarret en dedans: la groſſe veine de la cuiſſe paſſe ſous la tumeur, s'y dégorge, & forme la *variſſe*; elle eſt molle, & obéit ſous la main, lorſqu'on la touche. Le ſeul remède à ce mal eſt d'arracher un peu de la veine du jarret; cette opération regarde le maréchal, qui, lorſqu'il eſt habile, s'en acquitte toujours bien. Ce mal eſt plus ordinaire aux chevaux de carroſſe, chargés de chair, qu'aux autres. Il n'eſt pas douloureux; il ne fait pas boiter le cheval, & ne lui nuit point du tout. Il y en a qui prennent une *variſſe* pour une courbe; il a cependant bien de la différence; elle eſt dure, & n'eſt pas ſituée au même endroit, au lieu que l'autre eſt molle, comme on a dit. On peut, ſi on veut, frotter la *variſſe* avec de l'huile de laurier, de tems en tems; elle fera pouſſer une gale ou croûte ſur l'enflure, qu'on fait paſſer, en lavant la partie avec de la lavûre d'écuelle; & lorſque la gale ou croûte eſt tombée, il faut frotter encore la partie de la même huile, & continuer ainſi à beurrer la veine au-deſſus & au-deſſous du jarret, cela diſſipera la *variſſe*; mais elle reviendra au premiet travail.

VASE, ſe dit quelquefois par les fleuriſtes; mais *calice* eſt plus uſité. Le *vaſe* ou plutôt le *calice* d'une tulipe, c'eſt le haut de la tulipe, dont les feuilles forment une maniere de *vaſe* ou de *calice*.

VASE DE TREILLAGE, c'eſt un ornement à jour, fait de verges de fer & de bois de boiſſeau, contourné ſelon un profil, qui ſert d'amortiſſement ſur les portiques & cabinets de treillages. Les plus riches de ces *vaſes* ſont remplis de fleurs & de fruits qui imitent le naturel, & ont des ornemens pareils à ceux de ſculpture, comme il s'en voit de fort beaux dans les jardins des hôtels de Louvois & de S. Pouange à Paris.

VASSIVES, ou VASSIVEAUX, terme fort uſité en Berri. Il ſe dit des agneaux qui ſont dans leur

seconde année. Le premier se dit des femelles, & le second des mâles. On les appelle aussi *moutonnats;* mais *vassives* & *vassiveaux* sont plus communs.

VAUDREUIL : c'est un excellent poisson, qui a la chair très-blanche, & sert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poisson se pêche sur les côtes de Provence. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboule, tranche de citron. Quand il est cuit, on le sert sur une serviette.

VAUTOUR, gros oiseau de proie, assez semblable à l'aigle. Sa graisse entre dans les médicamens ; & sa peau, garnie d'un duvet très-fin, qu'on leve de dessus son ventre, fait partie du commerce de la pelleterie. Les personnes délicates s'en servent, pour se garantir la poitrine du froid.

VAUTRAIT, *terme de chasse.* C'est ainsi qu'on nomme un grand équipage entretenu pour courre les sangliers ou les bêtes noires. Il est composé de levriers d'attache, & de meute de chiens courans.

VAUTRER, *terme de chausse*, qui signifie chasser aux vautraits & mâtins, comme on fait après les sangliers.

VAXELI ; espèce de boisseau, en usage dans les salines de Lorraine, pour mesurer le sel. Il pese trente-quatre à trente-cinq livres.

VAYLA : c'est le terme dont un valet de limier doit user, quand il arrête son limier qui est sur les voies d'une bête, pour reconnoître s'il est dans la voie.

VEAU. Les meilleurs *veaux* sont ceux de Caën, de Pontoise, de Rouen & de Montargis. Pour que le *veau* soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit, il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur, & n'est point si délicat. Il faut le choisir blanc & gras. Les *veaux de lait* qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons, quand ils ne sont point fatigués. Il y a des *veaux* qui se corrompent facilement ; d'autres sans être corrompus, ont un mauvais goût ; cela provient de ce que, dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait ; & comme l'on tue sur le champ le *veau* que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri. Les Romains, dit-on, laissent tetter leurs *veaux* six mois, quelquefois une année entiere ; & pendant ce tems-là, ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parce qu'ils sont persuadés que de cette maniere leur chair est plus délicate, plus saine, & d'un meilleur goût. En effet, comme ces animaux sont d'un tempérament naturellement sec, plus ils sont jeunes, & nourris d'alimens humides, tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle est plus tempérée. La chair de *veau* est nourrissante, rafraîchissante & humectante, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux, balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, à embarrasser les humeurs âcres, & modérer leur fougue & leur impétuosité. Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenues dans les intestins, plus fluides, & les voies par où elles doivent passer plus coulantes. Les bons effets de la tête & du pied de *veau* proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité ; pour le foie de *veau*, comme il est composé d'une substance compacte & terrestre, aussi-bien que ceux des autres animaux, il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossieres, & qu'il resserre. Les anciens ont fait de grands éloges de la chair de

veau. *Averroës* la met au-dessus de celle de la poule. *Avicenne* dit qu'elle est très-salutaire, & qu'elle produit un suc fort tempéré. *Galien* dit que cette chair étant rôtie, se digére facilement & nourrit beaucoup. On mange le *veau* rôti, bouilli, & accommodé de plusieurs manieres différentes : on en fait aussi des pâtés, qui sont d'un très-bon goût. Il convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, plus cependant aux personnes foibles, délicates, & qui sont toujours en repos, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoutumés à un exercice continuel, auxquels il faut un aliment plus solide, & qui se dissipe moins que celui que le *veau* fournit. Il vient, à Paris, du *veau* de Normandie, qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux : on l'appelle *veau de riviere*. Outre la chair de cet animal, qui sert à la nourriture des hommes, sa peau & son poil sont encore deux objets de commerce. Les peaux se préparent par les tanneurs, mégissiers, corroyeurs & hongroïeurs, qui les vendent aux cordonniers, selliers, bourreliers, relieurs de livres, & autres artisans qui les mettent en œuvre. On faisoit autrefois beaucoup de cas des peaux de *veaux* corroyées, qui venoient d'Angleterre; mais aujourd'hui celles de France ont acquis le même degré.

VEAU MARIN, animal amphibie, mais qu'on a mis au rang des poissons, parce qu'il se tient le plus souvent dans la mer. On va à la chasse ou à la pêche de cet animal, suivant qu'il se trouve sur terre ou sur mer. Sur terre on profite du tems où ils sont endormis pour les assommer, en leur donnant des coups sur le museau, & sur mer on les harponne. Les plus grands n'ont guères que huit à neuf pieds de longs, les ordinaires ne passent pas cinq à six. On les recherche pour leur peau & pour leur graisse. La peau sert, après qu'elle est apprêtée, à faire des manchons de fatigue, des housses de chevaux, & des couvertures de coffres de campagne ; l'eau ne pénétre point cette espèce de peau. De la graisse qu'on fond, on en fait de l'huile, qui est regardée comme la meilleure de toutes les huiles de poisson.

VÉGÉTABLE : une terre *végétable*, est celle qui est propre à produire des plantes, & qui en produit. Elle est ordinairement d'une couleur noire. Les particules qui la composent sont molles, pliantes, & ont, je ne sçais quelle vertu élastique, qui fait que cette terre, quoique violemment comprimée, retourne en peu de tems à sa premiere figure. Elle est différente, selon les différentes matieres qui s'y trouvent mêlées, ce qui la rend plus ou moins fertile ; car en quelques endroits où la terre paroît séche & sablonneuse, les herbes & les légumes profitent autant que dans la terre grasse.

VÉGÉTATION ; c'est l'action par laquelle les plantes se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines ; & sous le nom de *plantes*, on comprend non-seulement les herbes, les plantes potageres ou médicinales, les fleurs, mais aussi les arbustes, les arbrisseaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent sans sentiment, attachées à un certain endroit où ils *végétent* ; ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, morilles, mousses, gui, & les *végétations* marines. Il y a dans les plantes, dit *la Quintinie*, un principe de vie que les philosophes appellent *ame végé-*

tative. Ce principe de vie eſt un agent néceſſaire & forcé ; en certains tems, il ne peut s'empêcher d'agir viſiblement, ni même de ſuivre quelquefois une détermination extérieure ; l'homme eſt capable de la lui donner. Il faut pour cela que la partie des végétaux où ſe fait la principale réſidence de ce principe, ſoit exempte de toutes ſortes d'infirmités. Il faut que ce principe ſe trouve ému & animé par une chaleur qui ſoit convenable à ſon tempérament, & qu'enfin ſi cette plante a des racines, elle les ait ſaines, & placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée. Il y a quatre choſes à conſidérer ; la premiere que le ſiége du principe de vie doit être bien conditionnée, parce que s'il eſt altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de ſéchereſſe, & d'autres accidens fâcheux, il eſt tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les plantes ont beſoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux, preſque inanimé, & peut-être entiérement mort ; la ſeconde, que cette chaleur convenable doit ſe faire ſentir à propos, tant dans la terre que dans l'air. Il y a des plantes qui ſont bien plus faciles à être promptement échauffées ou animées, comme les fleurs printanieres, les marroniers d'Inde, les framboiſiers, les aſperges, & la plûpart des plantes potageres ; &, comme on le voit aux oignons de couronne impériale, de tulipe, &c. Les uns pouſſent leurs racines, les autres leurs tiges, ſans être même plantés dans la terre, & cela, dans le tems qu'on pourroit, en quelque façon, dire que l'inſtinct de la *végétation* ſe réveille dans toutes ces plantes. Il y en a d'autres d'un tempérament plus froid & plus difficile à émouvoir, comme les mûriers, les figuiers, les narciſſes du Japon ; les graines d'if, de cerfeuil muſqué, &c. C'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas s'étonner ſi toutes les plantes n'entrent pas en action dans un même tems, quoique la chaleur en ſoi ſe trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & qu'elle ſoit propre & ſuffiſante à les échauffer & animer toutes également ; c'eſt la différence des tempéramens qui ſeule fait cette différence d'actions promptes ou tardives. La troiſieme choſe qu'il faut conſidérer eſt que l'action de ce principe de vie eſt reſtreinte & limitée dans la circonférence d'un certain tems. En quelques plantes, elle eſt plus longue, comme aux grands arbres, & particuliérement à ceux qu'on appelle *arbres verds*, tels que ſont les ifs, épicias, houx, &c. & les orangers pareillement, dans la plûpart deſquels l'action du *principe de vie* n'a preſque aucun intervalle de ceſſation hiver & été ; enſorte que cette action eſt toujours en exercice, quand quelqu'une des quatre conditions ne lui manque pas. En d'autres, cette action eſt plus courte, & ne peut être prolongée au-delà des termes qui lui ſont preſcrits. Les laitues, par exemple, les pois, les tulipes, les anémones, les jacinthes, &c. n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes, quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie. La quatrieme choſe qu'il faut conſidérer, eſt que les racines doivent être non-ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée, parce que ſi les racines ont de la corruption, de la ſéchereſſe, ou quelqu'autre défaut ; ou, ſi étant ſaines, elles ſont entourées d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée ; ou enfin ſi la terre, étant véritablement bonne, manque de l'humidité

qui lui convient ; en ces trois cas, il ne sera fait aucune action visible de la part de ces plantes ; c'est ce qui arrive particulierement en été, soit aux arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantés. Quand les uns ou les autres viennent à manquer d'humidité, sans laquelle ils peuvent agir ; quand ils sont incommodés d'une chaleur passive, ou d'une aridité mortelle, ils paroissent d'abord comme pâmés & moribonds ; mais dès qu'ils ont reçu les secours qui leur sont nécessaires, soit par la pluie, soit par les arrosemens, ils reprennent une nouvelle vigueur. Un arbre qui, étant en caisse, ou nouvellement planté, souffre faute d'humidité, n'est pas plûtôt rafraîchi par l'eau, qui vient mouiller toutes les racines, & particuliérement les extrémités, qu'aussi-tôt le *principe de vie* qui ne cesse d'animer ces mêmes racines, pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire une abondance de séve. Cette séve montant & se partageant dans tout ce qui compose l'arbre, tant branches, feuilles, que fleurs & fruits, les remet tous dans le bon état d'où ils avoient commencé de sortir au moment que, faute d'humidité, les racines avoient cessé d'agir. Il faut pour cela que cette cessation n'ait pas été trop longue ; car autrement elle deviendroit mortelle, le *principe de vie* ne pouvant absolument subsister, s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne peut provenir que de l'action des racines. Les fleurs, les feuilles & les fruits, qui sont toutes parties délicates & passagéres, ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de séve pour se maintenir dans leur être & dans leur beauté, que non pas les oignons & les autres parties de l'arbre, qui, étant plus solides & plus matérielles, se conservent aussi un assez long-tems en vie, quoique les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse. La séve qui se prépare par ses racines, monte aux parties supérieures de l'arbre ; mais elle ne les allonge pas toutes en même tems. Quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les grossir & les mettre en état de faire de plus beaux jets, d'abord que la séve montante en plus grande abondance, se trouve suffisante pour faire les allongemens, ainsi qu'on le remarque assez souvent à certains redoublemens de séve qui se font dans les solstices & équinoxes d'été. C'est-ce *principe de vie* qui, étant uni & animé comme il doit être, sert aussi en même tems à animer, à encourager, & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible dépend entiérement du mouvement ou de l'impression forte ou foible qui leur vient de la part de ce principe ; & comme le fonds de vigueur ou d'activité, qui est dans ce principe, n'est pas infini, mais proportionné à la nature de l'arbre qu'il fait vivre, il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent & qu'il doit faire agir. Il les anime toutes selon l'étendue de son pouvoir, & elles sont autant d'instrumens qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

VEGETAUX ; c'est ainsi qu'on appelle généralement tous les arbres & toutes les plantes, dont le mouvement circulaire est nommé *végétation*.

VEGETER, signifie, prendre nourriture & accroissement par la racine. Il ne se dit que des arbres & des plantes.

VEILLOTE; c'eſt un petit tas de foin qu'on a ramaſſé avec la fourche, quand il eſt fané, & qu'on laiſſe encore quelque tems ſur le pré, en attendant qu'on en faſſe de groſſes meules, ou qu'on l'enleve. Il faut douze ou quinze *veillottes* pour en faire une charettée.

VELI, mot italien, & qu'on donne aux crêpons de Boulogne, que les Européens portent à Smyrne.

VELIN, parchemin plus blanc & plus fin que le parchemin ordinaire. Voyez *Parchemin.*

VELOURS, qu'on prononce très-ſouvent *veloux*, étoffe, pour l'ordinaire toute de ſoie, dont le côté de l'endroit préſente un poil épais, court & très-doux, & celui de l'envers un tiſſu ferme & ſerré. Cette étoffe qui, ſans contredit, eſt une des plus riches & des plus belles qu'ait produit l'invention du fabriquant, a eu le ſort de toutes les autres productions de l'imagination des hommes, c'eſt-à-dire, qu'elle a dû ſa découverte au hazard; qu'elle a reſté long-tems dans ſont état primitif, & qu'enfin il a fallu des ſiécles entiers pour la porter à ce point de perfection où elle eſt aujourd'hui. On n'avoit employé juſqu'à préſent que la ſoie pour faire des *velours*. Depuis quelques années, on fait uſage du coton; le velouté qu'il préſente n'eſt pas auſſi doux & auſſi brillant que celui de la ſoie, mais il eſt d'un aſſez bon uſé (cela dépend de la teinture). Il y a une manufacture royale de ces *velours* de coton, établie à Rouen.

VELOUTÉ, ouvrage fait à la façon des velours; le *velouté* d'un galon, d'un ruban & d'un paſſement, eſt la ſoie ou la laine qui eſt coupée comme au velours.... *Velouté* eſt auſſi un terme de jouaillier, qui ſe dit des couleurs de certaines pierreries, quand elles ſe trouvent foncées. On s'en ſert dans le même ſens, en parlant d'un vin qui a une couleur chargée & belle.

VELTE, inſtrument qui ſert à jauger & à meſurer les tonneaux; c'eſt une eſpèce de jaune en uſage dans quelques villes ou provinces de France, comme en Guienne, à Bourdeaux, dans l'iſle de Rhé, & dans quelques pays étrangers, comme à Amſterdam, Roterdam, Lubeck, Hambourg, &c. Dans quelques endroits, on l'appelle *verle*; dans d'autres, *verte*, *viertel*, dans d'autres, *verge*, &c... *Velte*, eſt auſſi une meſure pour les liquides, particuliérement pour les eaux-de-vie, & dont les noms varient autant que la *verte à jauger*. Cette meſure contient trois pots, le pot deux pintes, & la pinte peſe à peu-près deux livres & demie, poids de marc.

VENAISON, chair de gibier. Il y a la haute & la baſſe *venaiſon*; la premiere ſe dit du cerf, ſanglier, & autres groſſes bêtes qu'on chaſſe; & l'autre des liévres, levrauts, &c.... *Venaiſon*, c'eſt la graiſſe du cerf, qu'on appelle de même aux autres bêtes; c'eſt le tems où il eſt meilleur à manger, & où on le force plus aiſément; ce ſont les cerfs de dix cors, & les vieux qui en ont le plus.

VENDANGE, récolte de vin. *Vendange* ſignifie auſſi le raiſin & le vin qui en eſt ſorti... *Vendange*, ſe dit encore de la ſaiſon où on fait la récolte, & de l'action de cueillir & de preſſurer le raiſin

Quand les *vendanges* approchent, il faut ſonger à préparer ſes cuves, voir ſi elles ſont en état de contenir en ſûreté la *vendange* qu'on y veut mettre, & faire proviſion de tonneaux bien reliés de cercles. Il faut avoir des *tines* prêtes à porter du moût, avoir ſoin que les preſſoirs ſoient en état, que les cel-

siers soient tenus proprement, & que les caves, vuides de toutes ordures, soient prêtes à y recevoir le vin qu'on y veut mettre. Il faut faire provision de *paniers à vendanger*, dont il y en aura un qui servira de couleur au pressoir : si on veut transporter les raisins entiers, de la vigne, dans la cuve, on aura une charrette faite exprès, c'est-à-dire, accommodée en guise d'un tombereau, avec des claies qui le fermeront. C'est la coutume en bien des endroits, de se servir de cette sorte de voiture pour transporter les raisins. Il est bon d'avoir quelques *baignoires* ou *cuveaux*, ainsi appellés en certains lieux. Ces sortes de vaisseaux sont fort commodes. On n'oubliera pas les serpettes pour cueillir le raisin, ni les pelles & les rateaux nécessaires pour le pressoir & les cuves. On aura aussi des hottes pour y porter la *vendange*. Les régles les plus certaines pour faire les *vendanges* sont lorsque les raisins sont mûrs, ce qui arrive le plus souvent en Septembre, & quelquefois en Octobre, suivant les climats où les vignes sont situées, comme, par exemple, les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raisins mûrs bien plûtôt que celles qui sont au septentrion, ainsi du reste. Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu en sa juste maturité, nous en considérons d'abord la couleur, soit qu'il soit noir ou blanc, puis on le goûte ; & quand on sent qu'il est tems de le cueillir, on se met en devoir de le faire. Heureux quand, dans cette saison, les jours sont beaux ; car quand l'automne est pluvieuse, il n'y a rien de plus désolant que la *vendange*. Il y a des pays où l'on commence par vendanger le raisin noir, & d'autres où l'on *vendange* le tout pêle mêle. Dans les pays chauds, on commence par cueillir le raisin destiné pour faire du vin, & on cueille après celui qu'on destine pour manger. Il arrive quelquefois dans le tems des *vendanges*, quoiqu'elles soient belles, que, le matin, lorsqu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillards épais qui mouillent tout le raisin. Pour lors il faut attendre que le soleil ait dissipé cette grande rosée ; & pendant ce temslà, on fait dejeûner les vendangeurs. Ceux qui se piquent de faire de bon vin, ne mêlent point les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur ; ils en font un triage, & se servent des derniers pour faire du petit vin. Ils observent encore, sur-tout dans les années chaudes, lorsque les raisins sont noirs la plûpart, d'en ôter beaucoup de grappes, après qu'ils ont été foulés dans le tonneau : on ne sçauroit dire combien cette façon de faire le vin, contribue à sa bonne qualité. Il est des pays où l'on foule la *vendange* dès le pied de la vigne dans le tonneau, & d'autres où on l'apporte dans la cuve pour le fouler. ...... *Vendanger*, c'est cueillir le raisin & en faire du vin. ...... *Vendangeurs*, gens de journée, qui aident à faire la récolte du vin. Il y en a qui coupent le raisin, d'autres qui le hottent, d'autres qui chargent, & d'autres qui pressurent.

VENDEUR, terme générique, qui désigne celui qui vend, céde, & livre à un autre quelque chose, soit contrat, immeubles, meubles, marchandises, &c. pour certain prix convenu entr'eux. Voyez *Vente*.

VENDEUR, en fait de marchandise, ne se dit guères que de ceux qui vendent de menues denrées ; encore ne s'en sert-on volontiers qu'en parlant des femmes : on dit, *une vendeuse de fruits*, *d'alumettes*, &c.

VENDEUR, officier établi, par le roi, pour la vente qui se fait, à Paris, de certaines marchandises. Ces officiers ont le titre de jurés, & prêtent serment à leur réception. Les principaux jurés-*vendeurs* de cette capitale sont les *vendeurs* de vin, les *vendeurs* de cuirs, les *vendeurs* de marée ou de poissons de mer, & les *vendeurs* de volaille. Ils sont établis pour payer comptant, aux marchands forains, les sommes à quoi se montent leurs marchandises, après qu'ils sont convenus du prix avec l'acheteur, sauf à eux de s'en faire ensuite payer par lesdits acheteurs.

VENDRE; c'est, en général, transporter à un autre la propriété d'une chose qui nous appartient, moyennant un certain prix, ou, pour mieux dire, c'est changer une chose que l'on a en sa possession, contre une autre appartenante à une autre personne....... *Vendre en gros*, c'est *vendre* des marchandises en balles, à grosses, à douzaines, suivant leurs espèces .... *Vendre en détail*, c'est, au contraire, ne *vendre* que par petites parties comme à la piéce, à la livre, à la demi-livre, à la demi-aune, &c ... *Vendre comptant*, c'est recevoir l'argent dans le moment qu'on livre la marchandise. Cette façon est assurément la plus sûre & la plus lucrative: on ne court aucun risque vis-à-vis des débiteurs ... *Vendre au comptant*, ou *pour comptant*. Il semble d'abord que ce soit la même chose que *vendre comptant*; il s'y trouve cependant une différence assez considérable; car un marchand qui vend pour comptant, accorde ordinairement deux à trois mois de crédit; cette façon de *vendre* est sur-tout en usage à Lyon, où l'on ne se paye réciproquement entre marchands qu'à l'échéance des payemens; ainsi, par exemple, un fabriquant qui vend, au commencement du mois de Juillet, une partie d'étoffes pour comptant, n'en reçoit le payement qu'à la fin de Septembre suivant, en billets, ou les trois premiers jours d'Octobre en espèces ... *Vendre à crédit*, ou *à terme*, c'est convenir entre l'acheteur & le vendeur d'un certain tems pour le payement. Les termes de crédit sont fixés ordinairement suivant le genre des marchandises ... *Vendre partie comptant & partie à crédit*, c'est recevoir, dans le moment de la livraison, une partie du prix de la marchandise vendue, & accorder un terme pour le surplus ..... *Vendre à crédit pour un tems, à charge d'escompte, ou à tant pour cent par mois pour le prompt payement*, c'est un accord par lequel le vendeur s'engage à diminuer un tant sur le prix de ce qu'il a vendu, dans le cas que l'acheteur le paye avant le tems convenu, & cela, à proportion de ce qui en restera à solder, à compter du jour que le payement doit être fait; cette condition doit toujours être stipulée sur la facture ..... *Vendre à profit*, c'est *vendre à* tant pour cent de bénéfice, en exhibant à l'acheteur ses livres & sa facture ..... *Vendre de foire en foire*; c'est *vendre*, par exemple, dans le tems de la foire pour ne recevoir le payement qu'à la foire suivante du même endroit. Toutes les ventes qui se font en foires, se font presque toutes de même .... *Vendre pour son compte*, c'est le faire à ses périls & risques, c'est-à-dire, jouir du bénéfice, ou essuyer la perte qui peuvent résulter de la vente .... *Vendre par commission*, c'est *vendre* pour le compte d'un autre, moyennant un certain droit qu'on appelle *commission* ...., *Vendre, partie en argent & partie en troc*, c'est céder des

marchandises, à condition d'en recevoir partie en espèces ou en bons effets négociables, & l'autre partie en marchandises convenables, & dont on est d'accord pour le prix.

VENER; c'est la même chose que chasse. On dit qu'à force de *véner* une bête, sa peau en devient plus tendre.

VENERIE, art de chasser le gibier, qui se pratique sur la bête à poil, & à force de courre, avec équipages de meutes de chiens courans, & de piqueurs.

VENEUR, celui qui conduit la chasse & les chiens, qui quête, qui détourne, qui lance la bête, qui laisse courre, qui la suit.

VENISE; nom qu'on donne à certaines espèces de linges ouvrés ou damassés, dont l'invention vient de Venise, & qu'on a imités dans tous les pays où il se fait des toiles.

VENT : un oiseau va vaut-le-*vent*, quand il a la queue ou le balai au *vent*, qu'il va contre le *vent*, ou qu'il a le bec au *vent*. On dit aussi, aller l'aile au *vent ;* ce qui signifie, aller à côté du *vent*. On dit aussi, bander au *vent*, quand l'oiseau se tient sur les chiens, faisant la cercerelle. *Tenir bec au vent*, est un terme dont on se sert, quand l'oiseau chevauche le *vent*, lorsqu'il y résiste sans tourner la queue. On appelle *vent leger*, celui qui est favorable à la chasse, qui n'est point trop fort, mais doux & gracieux. On nomme *vent clair*, celui qui souffle, lorsque le tems est serein. On dit, *prendre le haut du vent*, c'est voler au-dessus.

VENTE, convention par laquelle l'un s'oblige à livrer une chose, & l'autre à la payer. Il y a deux sortes de *vente*, l'une regarde les marchandises & autres effets mobiliaires, & l'autre concerne les choses immobiliaires, comme maisons, terres, charges, &c ...... *Vente* : on donne encore ce nom aux tems qu'indiquent les compagnies de commerce pour vendre les marchandises que leurs vaisseaux ont rapportées des Indes, de la Chine, &c. On dit en ce sens, *la vente de l'Orient s'ouvre tel jour d'un tel mois. Il y a eu cette année deux ventes à Amsterdam*, &c.

VENTE, (Journal ou brouillard de) livre particulier où les négocians n'écrivent que les *ventes* qu'ils font à crédit, en ayant un autre pour les achats, pour la caisse, &c. Le brouillard & le journal sont préférables pour plusieurs raisons. Voyez *Livres*.

VENTE, signifie encore une coupe de bois d'une certaine quantité d'arpens, qui se fait tous les ans dans une forêt.

VENTIERE; c'est une partie du harnois du cheval de trait, fait d'une longe de cuir qui empêche que le harnois ne tombe, & qui passe sous le ventre.

VENTOLIER, *terme de fauconnerie*, se dit d'un oiseau qui se plaît au vent, qui s'y laisse quelquefois emporter, ce qui le fait perdre. On appelle aussi un bon oiseau *ventolier*, celui qui résiste au vent le plus violent, & qui le chevauche sans tourner la queue.

VER *à soie*; Chenille qui produit la soie, qui s'enferme dans son cocon, & qui en sort en papillon. De toutes les différentes façons de faire éclore la graine des *vers à soie*, la plus saine & pourtant la seule inusitée parmi nous, est d'en laisser le soin à la température de l'air, par le retour de la belle saison. Les autres moyens sont contraires à la délicatesse de cet insecte, & n'ont d'autre mérite que de seconder la manie générale d'avoir des *vers*

à soie hâtifs ; manie dont on devroit être désabusé par l'embarras où l'on se trouve lorsqu'étant éclos, il survient des gelées qui brûlent les feuilles naissantes des mûriers, ce qui arrive presque toutes les années vers le milieu du printems. Toute la petite famille est alors réduite à jeûner pendant quelques jours, en attendant que les mûriers repoussent. Cette abstinence forcée affoiblit les *vers à soie*, & retarde leurs opérations.

VERD, couleur naturelle des plantes, des herbes, de certaines pierres précieuses, de quelques marbres, &c. Les teinturiers font tous les verds différens, par le mélange de deux couleurs qu'on appelle *simples* ou *primitives* ; ce sont le *jaune* & le *bleu* ; & c'est par la diminution ou l'augmentation de l'une ou de l'autre de ces couleurs, que se font les différentes gradations des *verds*.

VERDIR, se dit *parmi les teintures*, des bleus de mauvaise teinture, dont la couleur n'est pas assurée.

VERGE ; mesure des longueurs dont on se sert en Angleterre pour mesurer les étoffes. C'est proprement l'aune du pays qu'on nomme, quelquefois *yard*. Il faut cent vingt-huit *verges* & demie de cette mesure pour faire cent aunes de Paris ; & cent *verges* ne font que 77 aunes & trois quarts de Paris.

VERGE ; mesure pour les liquides, & sur-tout pour les eaux-de-vie, en usage à Bordeaux & à Bayonne où les eaux-de-vie se vendent à la mesure de trente-deux *verges*. A Amsterdam, elles s'y vendent aussi sur le pied de trente *verges* ou viertels estimés peser quatorze livres, poids de marc : cette mesure est aussi en usage dans d'autres endroits, mais sous des dénominations différentes, telles que celles de *verles*, de *veltes*, &c. Voyez *ces mots*.

VERGE ; ou BRANCHE, ou FLEAU, c'est la partie de la balance romaine, sur laquelle sont marquées les divisions de poids ; d'un côté est ce qu'on appelle le *fort*, & de l'autre ce qu'on nomme le *foible* ..... *Verge* se dit encore d'une certaine espèce de fer réduite en morceaux longs & ronds, & qu'on emploie à faire des tringles, des clefs, des pitons, &c. On l'appelle *fer en verges*.

VERGE DE HUAU, est une baguette un peu longue, garnie de quatre petits piquets, auxquels on attache les aîles d'un milan, dit *huau*.

VERGE DE MEUTE, n'est autre chose qu'une baguette garnie de trois piquets avec des ficelles, auxquelles on attache un oiseau vivant, qui étant lié, s'appelle *meute*.

VERGEAGE ; mesurage des étoffes, des toiles, &c. avec la verge. C'est aussi le jaugeage des tonneaux, barriques, &c. qui contiennent des liqueurs que l'on vend à la verge.

VERGER ; lieu planté d'arbres fruitiers à plein vent. Un *verger* est fort nécessaire dans une maison de campagne ; on en tire du profit quand il est bien cultivé & bien garni d'arbres, & ce *verger* souvent sert à deux fins. Il donne du fruit & de l'herbe pour la nourriture des bestiaux ; l'on en fait une petite pâture, où l'on met paître des veaux, quand on les sévre. Il y a deux manieres de planter un *verger*, dit *Bradeley* ; l'une est de le faire produire tout en fruits, l'autre de planter les arbres un peu éloignés, afin de garnir d'autres plantes les distances qui séparent les arbres.

VERGETTE ; instrument qui

ſert à ôter la pouſſiere de deſſus les meubles, vêtemens, &c. Il ſe fait des *vergettes* de trois ſortes de matieres, ſçavoir avec la bruyere qui eſt une eſpèce d'arbriſſeau dont les petits rameaux ſont extrêmement flexibles, il en vient beaucoup d'Italie; avec du chiendent, plante très commune, & dont la meilleure vient de Provence; & enfin avec du poil ou ſoie de porc ou de ſanglier, dont la plus grande partie vient de Moſcovie, d'Allemagne, du Dannemarck, &c.

VERGETTIER; ouvrier qui fait des *vergettes*, ou marchand qui les vend. La communauté des maîtres *vergettiers* de Paris eſt très-ancienne. Leurs ſtatuts qui ſont de 1485, dreſſés & regiſtrés au greffe du Châtelet, ſous le régne de Charles VIII, en rappellent d'autres encore plus anciens. Leurs nouveaux ſtatuts ont été confirmés & autoriſés par lettres-patentes de Louis XIV, du mois de Septembre 1659. Le tems d'apprentiſſage eſt de trois années, & chaque maître ne peut obliger qu'un ſeul apprentif dans l'eſpace de dix années.

VERJAGE; défaut qui ſe trouve très-ſouvent dans les étoffes de ſoie unies, dans celles de laine & même dans les toiles, & qui provient de ce que la chaîne ou la trame ne ſont pas d'une égale groſſeur. Le *verjage* raye la piéce dans toute ſa longueur, ſi la faute vient de la chaîne; & ſeulement en quelques endroits en largeur, ſi elle provient de la trame. Le *verjage* peut auſſi venir d'un défaut de teinture. Par réglement du 11 Août 1670, concernant le commerce des étoffes de ſoie & de laine des marchands d'Orléans, il eſt dit que les marchands qui auront vendu des draps ou ſerges en gros ou en détail, auxquelles il ſe trouvera des *tares* ou *verjages*, ſeront tenus de les reprendre toutes coupées, ſi elles ne ſont marquées avec une ou pluſieurs ficelles, pour en faire connoître les endroits défectueux.

VERJUS; jus d'un gros raiſin qui croît ſur les treilles. Pour faire de bon *verjus*, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins, ſçavoir du gouais, du farineau ou du bourdelois. Il faut que ces raiſins ne ſoient pas cueillis trop mûrs; il doit avoir un certain acide, ſans lequel il n'eſt pas bon. Le *verjus* trop mûr eſt ſujet à ſe tourner en eau, il ne doit pas auſſi être trop verd, il y a un juſte milieu à prendre. Quant à la maniere de le faire, on ſe ſert de preſſoirs fait exprès pour cela; & pour entretenir longtems le *verjus* en bon état, il n'y a qu'à en tenir toujours les tonneaux bien bouchés; quelques-uns y mettent du ſel, cela ne peut qu'y bien faire. Il y a le *verjus* de grain, qui eſt le raiſin, lorſqu'il n'eſt pas encore mûr. Le bourdelois même, dans ſa plus grande maturité, conſerve un acide qui empêche qu'on n'en puiſſe faire du vin. Quand il eſt bien mûr, on en fait des confitures; mais ſon plus grand uſage eſt d'en tirer, avant ſa parfaite maturité cette liqueur qu'on nomme *verjus*, & qui ſert dans les cuiſines, & pour la préparation de quelques remédes. Les Hollandois, les Anglois, &c. en tirent beaucoup de France.

VERMEIL, *terme de doreur en détrempe*, c'eſt une compoſition faite de gomme-gutte, de vermillon & d'un peu de bleu rouge, mêlés & broyés avec du vernis de Veniſe & de l'huile de térébenthine. On le fait quelquefois avec la ſeule lacque fine, ou le ſeul ſang de dragon, appli-

qués en détrempe, ou même à l'eau ſeule. Les doreurs s'en ſervent pour donner un éclat d'orfévrerie à leurs ouvrages; & c'eſt la derniere façon qu'ils leur donnent.

VERMEIL *doré*, ſe dit *parmi les orfévres* des ouvrages d'argent qu'ils dorent au feu avec de l'or amalgamé; on le dit auſſi du cuivre doré à la maniere de l'argent.

VERMEILLE; eſpèce de grenat d'un rouge cramoiſi ou noirâtre, extrêmement chargé, & qui n'eſt pas beaucoup recherché. La grande *vermeille* ſe vend cependant aſſez chere, parce qu'elle eſt rare. Pour lui donner plus d'éclat, on la creuſe en deſſous, ainſi que les grenats d'une certaine groſſeur. On trouve des *vermeilles* en France, en Bohême & en Italie.

VERMICELLI; pâte faite avec de la farine de riz, ou avec la fleur de la farine de froment.

VERMILLER, *terme de chaſſe*, qui ſe dit des ſangliers, lorſqu'ils cherchent les vers de la terre, & qu'ils la remuent avec le grouin pour les trouver.

VERMILLON; couleur rouge, très-vive & très-belle, dont on diſtingue deux eſpèces, l'une naturelle, & l'autre artificielle. La naturelle ſe trouve, pour l'ordinaire, en quelques mines d'argent, en forme de ſable rouge, qu'on prépare par pluſieurs lotions & coctions. L'artificielle ſe fait avec le cinnabre minéral, broyé avec de l'eau-de-vie & de l'urine, & enſuite ſéché. On en fait auſſi avec du plomb brûlé & lavé, ou avec de la ceruſe pouſſée au feu. Preſque tout le vermillon qui ſe conſomme en France vient de Hollande; il y en a du rouge & du pâle, qui, dans le fond, n'eſt que la même matiere, mais préparé différemment. Plus le cinabre eſt broyé, plus la couleur du *vermillon* eſt fine & pâle. Le *vermillon* ſert aux peintres en huile & en mignature; l'on en fait auſſi le rouge avec lequel il plaît aujourd'hui à toutes les femmes de ſe déguiſer. Il faut choiſir le *vermillon* bien broyé, ſec point terreux, bien pur & bien net.

VERMILLONNER, *terme de chaſſe*, qui ſe dit du bléreau, quand il cherche des vers pour pâturer; c'eſt la même choſe que *vermiller*.

VERMOULU, bois qui eſt mangé de vers, qui eſt caſſant & de nulle valeur.

VERNI; matiere ou liqueur olagineuſe, viſqueuſe & luiſante, dont ſe ſervent les peintres, les doreurs & autres ouvriers. On connoît pluſieurs compoſitions, auxquelles on donne le nom de *vernis*. Les épiciers ou droguiſtes en vendent de ſix ſortes, ſçavoir, le vernis ſiccatif qui eſt fait avec de l'huile d'aſpic, de la térébenthine & du ſandaraque fondus & mêlés enſemble; le *vernis* blanc ou *vernis* de Veniſe, qui eſt compoſé avec de l'huile de térébenthine, de la térébenthine fine & du maſtic; le *vernis* à l'eſprit de vin, fait avec du ſandaraque, du karabé blanc, de la gomme élémi & du maſtic; le *vernis* doré, compoſé avec de l'huile de lin, du ſandaraque, de l'aloës, de la gomme gutte & de la litharge d'or... Le *vernis* à la bronze, ou de la Chine, où entrent la gomme-lacque, la colophane, le maſtic en larmes & l'eſprit-de-vin; enfin le *vernis* commun, qui n'eſt que la térébenthine commune, fondue avec de l'huile de térébenthine.... Le *Vernis* d'imprimeurs n'eſt autre choſe qu'une compoſition d'huile de noix ou de lin, cuite ſéparé

ment, & incorporée enſuite l'un avec l'autre. Ils en font l'encre d'imprimerie, en la broyant avec du noir de fumée ..... *Vernis*, c'eſt auſſi une eſpèce de couleur brillante dont on enduit les ouvrages de poterie & de faïance. Ceux de terre ſe verniſſent avec le plomb, & ceux de faïance avec la potée. Voyez *Potier* de terre .... *Vernis* : les maîtres écrivains donnent quelquefois ce nom au ſandaraque réduit en poudre, & dont ils ſe ſervent pour frotter le papier ſur lequel ils veulent faire des piéces d'écritures. On en met auſſi ſur les ratures que l'on eſt quelquefois obligé de faire, ce qui empêche l'encre d'imbiber le papier : la raclure de peau vaut mieux pour cette derniere opération, parce qu'elle ne rouſſit pas le papier, ainſi que fait le ſandaraque ... *Vernis* de la Chine, gomme-réſine ou compoſition, dont ſont enduits tous les différens ouvrages qui viennent de ce pays.

VERONIQUE; ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpèces. Celle qu'on appelle *véronique mâle vulgaire*, pouſſe des tiges grêles & rondes, velues & rempantes. Ses feuilles naiſſent oppoſées l'une à l'autre le long des tiges, velues, dentelées en leurs bords, ſemblables à celles du prunier, d'un goût aigre & amer. Ses fleurs ſont des roſettes de quatre quartiers, de couleur bleuâtre; elles ſortent en maniere d'épi des aiſſelles des feuilles. Lorſque ſes fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde à chacune un fruit partagé en deux bourſes qui contiennent des ſemences menues, rondes & noirâtres. Cette plante eſt vulnéraire, diurétique, propre pour purifier le ſang, pour débarraſſer le poumon chargé de matieres gluantes & pour les maladies de la peau. On ſe ſert de la *véronique* à la maniere du thé. On l'appelle *herbes aux-ladres*. Il y a auſſi une *véronique* femelle, qui a les feuilles plus larges & velues; qui fleurit jaune & ſert aux mêmes uſages. L'une & l'autre plante croiſſent dans les lieux incultes & ſauvages. Elles fleuriſſent en Juin & Juillet.

VERRAT; porc qui n'eſt point châtré, qui eſt le mâle de la truie; ſi on ſouhaite l'avoir beau, on en choiſira un dont le corps ſe a court & ramaſſé, la tête groſſe, le grouin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & groſſes. Un *verrat* n'eſt bon à ſoüer la truie, que depuis un an juſqu'à cinq.

VERRE; matiere fragile & tranſparente, qui ſe fait avec les ſels alkalis que donnent le bois, le varech, la ſoude mêlée avec des ſables mis en fuſion ſur un grand feu. C'eſt avec cette matiere que l'on forme les phioles, bocaux, retortes & autres uſtenſiles d'apothicaires & de chymiſtes; les cryſtaux artificiels, les bouteilles de gros verre, de verre fin, les verres à boire & le verre en plat, qu'on diſtingue en verre commun & en verre blanc. Le premier s'emploie principalement pour les vitres des bâtimens ordinaires, & le ſecond pour couvrir des deſſeins, des eſtampes, &c. Ces deux dernieres eſpèces ſe vendent à Paris à la ſomme, ou au panier compoſé de vingt-quatre plats.

VERRERIE; ce mot a différentes ſignifications : tantôt il déſigne l'endroit où l'on fait le verre, & tantôt il ſignifie l'art de le faire.

VERRIER; marchand qui vend des verres & autres ouvrages de verrerie. La communauté des maîtres verriers, couvreurs de flacons, &c. de Paris n'eſt pas des plus anciennes. Les plus an-

ciens ſtatuts ſont du 20 Mars 1600; ils lui furent accordés par Henri IV, & vérifiés en parlement le 12 Mai ſuivant. Les nouveaux régle-mens de cette communauté ſont du 10 Décembre 1658. Ils contien-nent trente articles, par le quatrie-me deſquels le tems d'apprentiſſage eſt fixé à quatre années, & celui de compagnonage à deux. Cette communauté a été depuis unie à celle des émailleurs, par arrêt du conſeil de l'année 1706.

VERROTERIE, *Razade* ou *Raſſade*; menus grains de verre de différentes groſſeurs & couleurs, percés par le milieu pour pouvoir être enfilés commodément. Cette eſpèce de marchandiſe eſt très-propre pour le commerce des côtes d'Afrique, ſur-tout pour le Sénégal, les côtes de Guinée, & le royaume de Congo, depuis le Cap-verd juſqu'au Cap de bonne Eſpérance.

VERSINE; meſure pour les grains, en uſage dans quelques endroits de la Savoie. La *verſine* de froment peſe ordinairement quarante-deux livres, poids de marc.

VERTEL; meſure pour les grains, en uſage à Anvers. Il en faut trente-deux & demi pour faire dix-neuf ſeptiers de Paris.

VERTIGES; étourdiſſemens qui prennent aux chevaux, & qui leur ôtent tellement l'uſage des ſens, qu'ils ſont preſque ſans connoiſſance; & même les fait chanceler & tomber, de maniere quelquefois qu'ils ſe donnent de la tête contre les murs. Pour remédier à cette maladie, il faut ſaigner le cheval des flancs & du plat des cuiſſes, enſuite lui donner un lavement avec deux pintes de vin émétique tiéde, & un quarteron d'onguent populéum; puis on le laiſſe en repos pendant quelque tems. Il faut ſouvent réitérer les lavemens que voici, après lui avoir donné le premier. Il ſe fait avec cinq chopines de bierre, ou moitié même doſe, moitié vin, moitié eau, deux onces de ſcories en poudre fine; faites bouillir cela cinq ou ſix gros bouillons, & y ajoûtez un quarteron d'onguent roſat, puis donnez le tout tiéde en lavement: on lui frotte les jambes avec de bons bouchons mouillés d'eau tiéde pour faire révulſion; on le nourrit de ſon, & on le promene de tems en tems dans un lieu où le ſoleil ne donne point. Si, la fiévre ne ſurvient pas avec ce *vertige*, le cheval en échappe. Si après les remédes ci-deſſus, le *vertige* ne ceſſe point, donnez au cheval une once de thériaque, ou d'orviétan délayé dans une pinte d'eau compoſée avec ſcorſonnere, bugloſe, chardon béni, ou reine des prés; & ayant pris ce reméde, vous donnerez au cheval ce lavement en cette maniere. Vous ferez une décoction d'herbes émollientes; vous y mêlerez deux onces de polycreſte, & autant de thériaque, ou orviétan; délayez le tout enſemble dans deux pintes de votre décoction, & le donnez tiéde au cheval.

VERVEINE; plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſolides & rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, ridées, découpées profondément, rangées par paires, d'eſpace en eſpace, le long des tiges. Ses fleurs ſont en gueule, petites, de couleur bleue, diſpoſées dans de longs épis. Chaque fleur eſt évaſée par le haut, & découpée en cinq parties égale. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccéde une capſule qui renferme quatre ſemences jointes enſemble, grêles & oblongues. Sa racine eſt moins groſſe que le petit doigt, fibreuſe & un peu amere. Cette plante eſt vulnéraire, apéritive, propre pour les pâles cou-

leurs & pour l'hydropiſie. Il y a pluſieurs autres eſpèces de *verveine*. Il y en a une qui a les feuilles pointues, ſemblable à celles de la grande ortie. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des haies & des murailles, & le long des chemins.

VERVELLE ; c'eſt une eſpèce de petit anneau, ou plaque qu'on attache au pied de l'oiſeau de proie, où il y a une empreinte des armes du ſeigneur à qui il appartient.

VERVEUX ; filet à prendre du poiſſon. C'eſt une maſſe de fil ſoutenue par pluſieurs baguettes de petit bois... *Verveux*. On donne auſſi ce nom à des paniers d'oſier dont les marchands fruitiers ſe ſervent pour apporter leurs fruits à Paris. C'eſt une eſpèce de mannequin.

VESCE ; plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou plus hautes, anguleuſes, cannelées & creuſes; les feuilles ſont compoſées de dix ou douze paires de feuilles oblongues, étroites, velues, s'élargiſſant vers leur extrémité, rangées ſur une côte, terminées par une main qui l'attache aux plantes voiſines. Sa fleur eſt légumineuſe, de couleur purpurine ou bleuâtre. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccéde une gouſſe velue, compoſée de deux coſſes remplies de ſemences preſque rondes & noires. On cultive cette plante dans les champs. On ſe ſert de ſa ſemence pour nourrir les pigeons ; on en donne auſſi avec de l'avoine aux chevaux. Il y a pluſieurs autres eſpèces de *veſce*. Le fourrage de la *veſce* eſt une des bonnes nourritures qu'on puiſſe donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, ſoit en verd, ou fané & gardé pour l'hiver. Il les engraiſſe beaucoup & fait avoir abondance de lait aux vaches. La *veſce* vient aiſément dans toutes ſortes de terre & elle ne les fatigue point du tout. On peut même y mettre des poids & autres légumes, quand la *veſce* eſt dépouillée ; mais il ne faut pas la ſemer auprès de la vigne, verger ou plant que l'on veuille conſerver, parce que la *veſce* attire à ſoi toute la nourriture des plantes voiſines, quoiqu'elle engraiſſe plutôt un fonds que de l'uſer. On en met environ ſix boiſſeaux pour enſemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge. Elle vient en grande abondance dans les terres graſſes & meubles ; mais on ne s'aviſe guères d'en mettre dans les meilleures terres. Il faut ſeulement prendre garde que le froid, la roſée & l'humidité ſont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte ; c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du ſoleil, afin que la chaleur ou le vent puiſſent diſſiper l'humidité. Il n'en faut ſemer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herſe. Quand elle eſt ainſi ſemée dans un fonds bien façonné, elle vient ſans ſoin, & il ne la faut point ſarcler. Si les années ſont ſéches, il faut de l'eau à la *veſce* tous les dix ou douze jours, principalement quand la terre eſt ſablonneuſe. La graine de la *veſce* eſt auſſi bonne à ſemer au bout de cinq à ſix ans que la premiere année, pourvu qu'on ait eu ſoin de la faire remuer de tems à autre. Ceux qui ſement de l'avoine parmi la *veſce*, doivent les mettre à égale meſure, & les bien mêler. Dans les pays plus chauds que le nôtre, comme le Languedoc, la Provence & l'Italie, on fait deux récoltes de *veſce*, & il y a deux tems différens pour la ſemer ; le premier eſt vers la mi-Septembre, & c'eſt

feulement pour avoir du fourrage : on y met fept boiffeaux de *vefce* par arpens. La feconde femaille fe fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que fix boiffeaux pour arpent, & c'eft pour avoir de la graine, foit pour nourrir les pigeons, foit pour un autre ufage.

VESERONE, efpèce de *vefce* fauvage qui croît dans la campagne, fans femer; fa feuille eft plus grande & plus épaiffe que celle de la *vefce domeftique*, mais mince, fa graine eft auffi plus groffe, fa tige quarrée, fes fleurs rougeâtres, fes gouffes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles. Elles en forment trois ou quatre grains noir, affez petits.

VESOU, fuc des cannes à fucre, avant que d'avoir été réduites en fyrop. Voyez *fucre*.

VEULE : ce nom eft quelquefois donné aux caftors fecs, aux caftors maigres, aux caftors d'été.

VIANDE *de boucherie*, ce terme générique comprend les chairs de bœufs, vaches, moutons, &c. dont les bouchers font commerce.

VIANDER : *en terme de vénerie*, fe dit des cerfs qui vont à la pâture. Un cerf, *viande de couche*, quand il eft fi las, qu'il ne peut plus fe tenir debout pour brouter; & *Viandife*, en terme de chaffe, ce font les pâtures de toutes les bêtes fauves.

VICE-CONSUL ; conful en fecond, ou officier qui fait les fonctions de conful. Dans plufieurs Echelles du Levant, les nations Européennes n'y entretiennent que des *vice-confuls* ; mais, pour l'ordinaire, ils rendent compte aux confuls les plus voifins.

VICIÉ, *viciée* : ce terme générique *dans le commerce*, défigne des étoffes ou des marchandifes qui ont des défauts ou des tares.

VICTOIRE DE MAITRE ; nom que *Morin* donne à un œillet d'un très-beau pourpre fur un fin blanc. Ses panaches font gros ; il fleurit très-bien, & ne creve point, en lui laiffant cinq boutons . . . Le même fleurifte donne le nom de *victorieux* à un œillet *incarnat*, appellé par les uns *flamboyant*, par d'autres *incarnat à doubles feuilles*, & par quelques-uns *petit fauvage*. C'eft un incarnat vif fur un fin blanc, tracé de gros panaches de piéces emportées ; mais fa fleur eft platte, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles, cependant large. Sa plante eft robufte & fon feuillage, affez particulier, étant fort court, & fait en forme de petit cyprès; il ne creve pas, & il ne lui faut que quatre boutons . . . Le même *Morin* donne le nom de *victorieufe* à une anémone qui a fes feuilles couleur de chair, mêlées d'incarnat, & fa peluche feuille morte & incarnat.

VICTUAILLE ; *en terme de commerce de mer*, ce font les vivres qu'on embarque dans un vaiffeau ; & celui qui eft chargé de faire ces fournittures, eft nommé *victuailleur*.

VIDELLE : les pâtiffiers donnent ce nom à un inftrument de métal compofé d'une roulette & d'un manche dont ils fe fervent pour découper leurs pâtes.

VIERGE : nom que les ciriers donnent à la cire telle qu'elle fort de la ruche .... *L'huile vierge* eft celle qui a coulé naturellement fans être chauffée ni preffurée .... *Métaux vierges*, ce font ceux qui n'ont point été fondus.

VIERTEL : les Hollandois donnent ce nom à une mefure qui fert à connoître la continence des tonneaux, & à une mefure dont on fe fert à Amfterdam pour la vente des eaux-de-vie.

VIEUX ; c'eft ce qui eft ufé ou ce qui a fervi long-tems : on dit, *un vieux habit*, *un vieux chapeau* ;

& une *vieille étoffe*, est celle dont le dessein est ancien & passé ... Et *vieux style*, est la maniere de supputer les jours de la façon qu'on le faisoit avant la réforme du calendrier par Grégoire XIII. Voyez *Style*.

VIF-ARGENT, ou *Mercure* : *métal* ou *demi-métal* fluide & coulant, de couleur d'argent fort pesant, & néanmoins volatil, pénétrant, se liant & s'amalgamant aisément avec l'or & l'argent, qui se trouve sous des montagnes couvertes de pierres blanches & tendres comme de la chaux. Il y a des mines de *virf argent* en Europe comme en Espagne, en Italie, en Hongrie, & même en France.

VIGANCES, draps grossiers, fabriqués en Languedoc, qui se vendent aux foires d'Anduse, de Pézénas de Béziers, &c.

VIGNE ; arbrisseau qui porte le raisin : il est trop commun & trop connu, pour qu'il soit nécessaire d'en faire la description. Nous nous contenterons de dire quelque chose de la terre qui lui convient, de la maniere de la planter, de la multiplier, de la tailler & de la labourer. Toutes sortes de terres sont bonnes pour la vigne, mais elle est mieux dans les unes que dans les autres ; celle où elle se plaît davantage est une terre pierreuse ou à petits cailloutages, située sur un côteau, tourné au midi ou au levant : il est vrai qu'elle n'y dure pas si long-tems que dans une terre un peu forte, & qui a plus de corps ; mais le vin en est bon. Celui qui croît dans les terres grasses & humides, comme celles propres à donner du bled, n'est pas excellent, quelques années chaudes & hâtives qui puissent survenir. Il ne faut guères élever des vignes sur des côteaux exposés au couchant, quelques fumiers qu'on y mette, parce que le fruit n'y nourrit qu'imparfaitement ; à l'égard des côteaux exposés au nord, il n'y faut jamais planter de vignes, parce qu'on n'y recueilleroit que du verjus.

On plante les vignes de plusieurs manieres ; les uns prennent une pioche ou une bûche, avec laquelle le long d'un cordeau qu'ils ont tendu dans l'espace de la piéce de terre qu'ils veulent mettre en vigne, ils font une raie de terre d'un bout à l'autre, & ensuite une autre en continuant jusqu'à ce que la terre soit toute tracée. Dans une terre seche & sablonneuse, on donne deux pi ds quatre pouces au plus de distanc ; & dans une terre plus substantielle, ces raies doivent avoir entr'e les plus de trois pieds. Ces raies é ant faites, on creuse un rayon d'un p ed & demi en quarré, & autant en profondeur, dont le côté droi a pour borne à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle cn creuse le rayon. Cela fait, on prend deux crossettes ou marcottes ; on les pose en biaisant, l'une à un des coins du rayon, & l'autre à l'autre ; puis on couvre ces crossettes ; on abbat dans le rayon la superficie de la terre voisine, & ce rayon étant rempli on en commence un autre, & on continue ainsi jusqu'à la fin. Cette maniere de planter s'appelle *planter à l'angelot*. Celle de la planter au pas est de tracer l'alignement, & de creuser grossiérement un trou profond de seize ou dix-sept pouces, qui se termine en se retrécissant dans le fond, & dont l'entaille du côté, & le long de la raie, est taillée, avec art : on prend ensuite une crossette qu'on met dans ce trou en biaisant, puis mettant le pied dessus, on abbat la terre dedans : ensuite on creuse un autre trou, où on plante une autre crossette, de la même maniere qu'on vient de dire, & ainsi du reste jusqu'à la fin de l'allignement. On peut

commencer à planter la vigne au mois de Novembre dans les terres légeres & ſablonneuſes; & dans les terres fortes, on ne doit commencer qu'à la fin de Février, & lorſque l'eau des terres eſt un peu retirée.

Pour avoir de bons plants enracinés, il ſuffit qu'il paroiſſe à chacun trois ou quatre racines; & pour qu'ils reprennent heureuſement, il faut planter avec ſoin. On ſe ſert plutôt de *croſſettes* pour faire un grand plant de vigne que de *marcottes*. Il y a des pays où ces *croſſettes* ſont appellées *chapon*, quand il y a du bois de l'année précédente; & *poulle* quand il n'y a que du bois de l'année.

Rien n'eſt plus aiſé que de marcotter la vigne; pour y réuſſir, il faut choiſir une branche qui ſorte directement de la ſouche, mais avant que la vigne commence à pouſſer. On fait en terre un trou de treize à quatorze pouces, dans laquelle on couche doucement cette branche ſans l'éclater, de façon que la plus grande partie étant enterrée, l'extrémité d'en-haut en ſorte de quatre ou cinq pouces ſeulement. La partie qui a été enterrée, eſt celle qui prend racine; & lorſqu'on eſt sûr que cette *marcotte* eſt enracinée, on la ſépare de ſa ſouche, au mois de Mars de l'année ſuivante. On ſe ſert des *marcottes* pour planter ailleurs, & garnir quelques places vuides: on *marcotte* ordinairement les muſcats, les chaſſelas & autres raiſins curieux: on multiplie encore la *vigne* par le moyen des *provins*, ce qui ſe fait en couchant le ſep entiérement dans une foſſe qu'on fait au pied, puis on en choiſit les ſarmens les plus beaux qu'on épluche bien. On les place tout de ſuite le long du bord de la foſſe & ils s'alignent aux autres ſeps. Cela fait, & tous ces ſarmens étant bien couchés, on les couvre de terre, & on laiſſe paſſer l'extrémité environ à ſix ou huit pouces de haut; c'eſt par les bourgeons qui y ſont, qu'on voit le bon ou le mauvais ſuccès de ſon travail. On peut provigner la vigne depuis la S. Martin juſqu'au commencement du printems.

Rien n'eſt plus néceſſaire & utile *à la vigne que la taille*, par la raiſon que ſi on ne la tailloit pas, le fruit qu'elle produiroit, n'auroit pas la groſſeur ni la qualité de celui dont la taille auroit été faite comme il faut. Il faut en examiner d'abord le plus ou moins de force, afin de la tailler plus ou moins courte. Il ne faut aſſeoir la taille que ſur les beaux ſarmens qu'elle a pouſſés, & le tems de le faire eſt le mois de Février, ou plûtôt, ſi le tems le permet. La *vigne* doit être taillée, au moins quinze jours avant qu'elle commence à pouſſer, tant celle qu'on cultive dans les jardins, que celle qu'on plante dans la campagne. Les premieres, ſurtout, quand elles ſont ſituées au midi, veulent être taillées plûtôt; il y a des vignerons qui commencent à tailler leurs *vignes* avant l'hiver; il y fait également bon comme après; mais ils laiſſent tout de leur longueur les ſarmens ſur leſquels ils veulent aſſeoir leurs tailles, ſauf, après l'hiver, à les couper comme il faut, cela avance le travail. Quand on taille, on doit laiſſer deux doigts de bois au-deſſus du dernier bourgeon, & faire enſorte que l'entaille ſoit du côté oppoſé à ce bourgeon, de peur que les larmes qui ſortent de cette entaille ne la noient. Toutes les menues branches qui croiſſent ſur un ſep n'y ſont qu'apporter de la confuſion, & il faut les retrancher. *En taillant la vigne*, on doit ôter du pied les ſeps de bois inutiles; car

car quand le tronc eſt bien nettoyé, il eſt plus aiſé à tailler que lorſqu'il ne l'eſt pas.

La vigne étant taillée & échallâdée, on ſonge à lui donner les labours qui lui conviennent, plus dans les terres fortes que dans les terres legeres. Suivant l'uſage du pays, le premier labour dans les terres fortes ſe donne depuis le 10 Mars juſqu'au 10 ou 12 d'Avril, lorſque la terre permet de le faire; & dans les terres ſabloneuſes & pierreuſes, on donne ce premier labour quinze jours plus tard. Le ſecond labour, qu'on appelle *biner*, ſe donne quand le beau tems le permet, avant que la *vigne* ſoit en fleurs, ou on attend qu'elle en ſoit tout-à-fait dehors. Le troiſiéme labour, qu'on appelle *rebiner* ou *tiercer*, ne ſe donne que lorſque le verjus eſt tout formé & des plus gros. Dans les vignes auxquelles on donne quatre labours, il faut commencer plûtot qu'on n'a dit, à donner le premier, & ſuivre après, ſelon que la terre l'exige, & que les mauvaiſes herbes paroiſſent. Ce n'eſt pas aſſez de donner à la *vigne* le travail dont on vient de parler, il faut encore l'ébourgeonner, la coller, la relever, l'amender, & la rueller. On ne dira rien ici des fumiers qu'il faut y mettre; les différens terroirs décident du fait.

La *vigne vierge* eſt ainſi nommée, parce qu'elle vient de Virginie en Amérique....... La *vigne*, qu'on appelle *ſauvage*, croît ſans culture, aux bords des chemins, & proche des haies..... *Vigne porette* eſt une eſpéce de poireau ſauvage qui croît dans les *vignes*, & qui la fait auſſi nommer *poireau de chien*. Les payſans la mangent crue en ſalade, ou en compôte, & pendant toute l'année...... *Vigne blanche*. Voyez *Couleuvrée*.

Poire de vigne; nom d'une eſpéce de poire. *La poire de vigne* ou de demoiſelle, que mal à propos on nomme en quelques endroits *petit vin*, eſt griſe, rouſſâtre, ronde & médiocrement groſſe. Elle a la queue extrêmement longue, & mûrit vers la mi-Octobre, qui eſt le tems que la campagne eſt la plus fréquentée. Sa chair n'eſt pas dure; mais elle n'eſt ni beurrée ni tendre, & encore moins caſſante. Elle fait une claſſe particuliere, ayant une maniere de chair graſſe, gluante & ſouvent pâteuſe.

VIGOGNE, animal quadrupéde, de la figure d'une brebis, & de la grandeur d'une chévre. C'eſt dans les montagnes du Pérou que cet animal ſe trouve le plus en abondance. Les Eſpagnols le nomment *vienna*, d'où, ſans doute, nous avons fait le mot *vigogne*. Il reſſemble aſſez aux Ilamas & à l'Alpagne, deux autres animaux de ces contrées. Outre les ſervices que les Eſpagnols du Pérou tirent du *Vigogne*, pour le tranſport, ils en tirent un bénéfice réel & annuel, par la laine qu'ils leur enlevent chaque année, comme on fait en Europe, aux brebis. Toute cette laine s'envoie en Eſpagne, d'où elle ſe répand enſuite dans les autres états. Les Eſpagnols l'emploient dans leurs manufactures d'étoffes de laine; mais en France, il eſt défendu d'y en faire entrer: on ne l'emploie uniquement que dans la fabrique des chapeaux, en les mêlant avec des poils de liévres, &c. On diſtingue la laine de *vigogne* en trois qualités différentes, ſçavoir, la fine, la carmeline ou la bâtarde, & le pelotage; cette derniere eſt peu eſtimée, elle vient ordinairement en pelottes.

VILAIN; oiſeau *vilain* eſt celui qui ne ſuit le gibier que pour la cuiſine, qu'on ne peut affaiter, ni dreſſer, tels que ſont les milans

& les corbeaux qui ne combattent que les poulets.

VILEBREQUIN, outil composé de quatre piéces, sçavoir, de la poignée, du fust ou de la manivelle, de la boëte & de la méche : on s'en sert à percer diverses matières dures, comme le bois, la pierre, le marbre, & même le fer ou le cuivre.

VILLEMARET, tulipe violet-clair, peu de pourpre, & blanc très-vif.

VIN, liqueur qu'on exprime du raisin, en le mettant sous le pressoir, après avoir foulé la vendange. On fait le *vin* différemment, selon les climats & les liqueurs qu'on veut lui donner. Il y a maniere de bien faire le *vin*, comme on va le voir.

Pour bien faire le *vin* gris de perle, il faut mettre la vendange mêlée de raisins noirs & blancs sur le pressoir, aussi-tôt qu'elle est coupée, & ensuite on entonne la liqueur qui en sort : on en emplit presque tout-à-fait les tonneaux, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'on puisse aisément toucher la liqueur avec le doigt. On a soin de le remplir un peu, de deux jours en deux jours, afin de l'obliger de jetter promptement son écume par le dehors.... Pour faire du *vin clairet*, il faut le tirer de la cuve trois ou quatre heures après que les raisins y ont été mis pour cuver. Il est propre à boire depuis le mois de Mars jusqu'au 15 ou 20 de celui d'Août. Le *vin rouge* qui se doit garder plus que les autres, doit aussi être fait différemment : on en foule bien les raisins ; mais pour bien faire, en les foulant dans le tonneau, il faut autant que l'on peut, en ôter la grappe, transporter la vandange dans la cuve, & l'y laisser bouillir & fermenter ; ce bouillonnement dure selon que les années plus ou moins chaudes le permettent. Il faut encore égrapper la vendange dans la cuve ; car les grappes, dans la fermentation du *vin*, ne peuvent que lui donner un goût très-désagréable. Quand on juge que le *vin* a suffisamment cuvé, on le tire pour le porter dans les tonneaux, ou le jetter dans une autre cuve, ensuite on porte le marc au pressoir pour en tirer le *vin*, & on l'entonne après ; cette méthode est très-bonne, parce qu'une cuvée de *vin* en est plus égale, soit en couleur, soit en goût. Ceux qui attendent à tirer le *vin* de la cuve, lorsque le marc commence à baisser tant soit peu, ôtent au *vin* la plûpart de ses esprits. Un vin trop cuvé est toujours bon à garder, mais dangereux à boire trop tôt. L'usage des rapés est très-utile dans les maisons. Voyez *Rape*.

Il y a le *vin* & le *vin vieux*, le *vin* dur & de garde, & le *vin* tendre. On distingue encore les *vins*, par les pays où ils viennent.

Le meilleur *vin* d'Italie est celui qui croît au pied du mont Vesuve, & qui est vulgairement appellé *lachryma Christi*. Il est d'un rouge-vif. d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines. Un des plus renommés après celui-là, est le *vin d'Albano* ; il y en a de rouge & de blanc ; ils conviennent l'un & l'autre aux personnes saines & aux infirmes ; ils facilitent la respiration, & excitent les urines..... Le *vin de Montefiacone* ne cede point à celui d'Albano, pour l'excellence du goût. Le *vin de Vicence*, capitale d'un petit pays appellé le *Vicentin*, dans l'état de Venise, est un *vin* innocent dont les goutteux boivent sans en ressentir aucune incommodité....Les *vins* qu'on nous envoie d'Espagne sont non-seule-

ment différens des autres, par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la maniere dont on les fait; car on met bouillir sur un peu de feu le suc des raisins dès qu'il a été tiré, puis on le verse dans des tonneaux où on le laisse fermenter; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie considérable de son phlegme, ce qui empêche les sels de se déve-lopper assez par la fermentation pour diviser exactement les parties sulfureuses, il arrive que les soufres n'en sont qu'à demi raréfiés, & qu'embarrassant les pointes des sels, ils ne leur laissent que la liberté de chatouiller doucement la langue, ce qui est cause que ces sortes de vins ont une consistance de sirop, & un goût fort doux; mais l'usage fréquent en est dangéreux à la santé. Ces *vins* ne se doivent boire qu'en passant, & en fort petite quantité, seulement pour remédier à certaines petites indispositions d'estomac, que l'usage commun des *vins* ordinaires est quelquefois incapable de corriger.... L'Allemagne n'est pas également fertile en bons *vins*, & il n'y a que la partie méridionale; & l'on croit même, en consultant la carte méridionale, que toute les régions situées à plus de cinquante-un dégrés d'élevation du pole, sont stériles en bons *vins*, parce que dans les lieux voisins du septentrion, l'air est moins subtil & la terre moins remplie de soufre. Entre les *vins* d'Allemagne, ceux du Rhin & de la Moselle, tiennent le premier rang. Ils renferment un soufre très-fin, & un acide très-delié, beaucoup d'esprit éthéré, une suffisante quantité de phlegme, & beaucoup de terre; ce qui les rend très-sains...Les principaux *vins* de France sont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c. Les *vins* d'Orléans sont vineux & agréables; ils n'ont ni trop ni trop peu de corps: ils fortifient l'estomac; mais ils portent à la tête, & ils enivrent aisément. Pour les boire bons, il faut qu'ils soient dans leur seconde année. Les *vins* de Bourgogne sont la plûpart un peu gros, mais excellens. Ils ont, pendant les premiers mois, quelque chose de rude, que le tems corrige bientôt; ils sont très-nourrissant; ils fortifient l'estomac, & portent peu à la tête. Les *vins* de Gascogne sont gros & couverts, peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête, comme les *vins* d'Orléans. Ceux de Grave, qui croissent auprès de Bourdeaux, & qu'on nomme ainsi, à cause du gravier de leur terroir, sont avec raison, les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dur; mais ce sont des *vins* qui enivrent moins que les autres, & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins...... Les *vins* d'Anjou sont blancs, doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems, & sont meilleurs un peu vieux... Les *vins* de Champagne sont très-délicats; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau, & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui rejouit le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austere. Ils montent aisément à la tête, & causent des fluxions, quoiqu'ils passent facilement par les urines; ceux de la côte d'Aï sont les plus excellens.... Les *vins* de Poitou ont de la réputation, & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les *vins* du Rhin; mais ils sont plus cruds... Les *vins* de Paris sont blancs, rouges, gris, paillets, tous chauds & secs, portant peu l'eau, & assez agréables au goût. Les *vins* de

Roanne flattent le goût, & font de plus fort fains, ce qui vient de leur expofition; car ils croiffent fur des côteaux, dont la plûpart regardent ou l'orient, ou le midi; ce qui ne peut que les rendre excellens .... Les *vins* de Lyon, qui croiffent le long du Rhône, connus fous le nom de *vins de rivage*, font vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux fur-tout ne fçauroient être affez loués pour leur bonté ... Les *vins* de Frontignan, de la Cioutat, de Canteperdrix, de Rivefarde, font comparables aux *vins* de Saint Laurent & des Canaries. Ils ne conviennent point pour l'ufage ordinaire, & ils ne font bons que lorfqu'il s'agit de fortifier un eftomac trop froid, ou de diffiper quelque colique caufée par des matieres crues & indigeftes. On en ufe auffi par régal, comme on ufe des *vins* d'Efpagne. Ces *vins* contiennent une grande quantité de fels, beaucoup de foufre, & peu de phlegme, ce qui vient de la façon qu'on donne au raifin dont on les fait. On en tord la grappe avant que de la cueillir, & on la laiffe ainfi quelque tems fe cuire à l'ardeur du foleil qui enleve une bonne partie de l'humidité; enforte que leur fuc trop dépouillé de fon phlegme, ne peut enfuite fermenter entiérement; d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaiffeur à-peu-près femblable à celle des *vins* d'Efpagne. Pour ce qui eft de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard, fi l'on veut juger fainement de la qualité du *vin*. Celui de Beaune, par exemple, demande une faifon tempérée; & celui de Champagne veut une faifon bien chaude. Le premier eft fujet à s'engraiffer, quand les chaleurs ont été grandes, & le fecond demeure verd, après un été médiocre; il en eft de même des autres *vins*, mais le détail en feroit inutile.

VINAIGRE, vin qui s'eft aigri naturellement, ou qu'on a fait aigrir, en y mêlant quelques acides ou autres drogues. On fait auffi du *vinaigre* avec du cidre, de la biere, du poiré, &c. on en prépare avec différentes plantes, fleurs ou fruits, tels que des fleurs de rofes, des fleurs d'oranges, des fleurs de fureau, de l'eftragon, &c. Le *vinaigre* d'Orléans eft le plus eftimé, foit à caufe que les vins y font plus propres, foit parce que les vinaigriers le fçavent mieux préparer.

Le *vinaigre* eft une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale, que l'on tire du vin, au moyen d'une feconde fermentation: il eft extrêmement utile, parce qu'il réfifte de la maniere la plus forte à la putréfaction dangereufe, à laquelle les fucs animaux font fujets. Il ne peut nuire par fon âcreté, à caufe des particules huileufes qu'il contient, qui fe manifeftent par grand nombre d'expériences, quoique cachées par l'acide. Il eft très-pénétrant; il s'infinue dans toutes les parties du corps, fi on en excepte un petit nombre de vaiffeau; & venant à fe diftribuer dans tout le fyftême vafculeux, il y agit avec efficacité, fur-tout lorfqu'il eft aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il fe mêle encore très-proprement avec tous les fluides animaux, fans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen, un grand nombre d'effets dans le corps. Les mets peuvent être affaifonnés avec du *vinaigre*, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le *vinaigre* eft froid & defféchant; fes parties, comme nous l'avons dit, font très-déliées: c'eft un puiffant diffolvant. Il divife, il atténue les mauvaifes humeurs dont l'eftomac

eſt embarraſſé. Si l'on a pris en aliment quelque ſubſtance dont les élémens ſoient groſſiers, elle ſera diſſoute, atténuée, &, pour ainſi dire, travaillée par l'action du *vinaigre*. Il y a deux ſortes de *vinaigre*, ſçavoir le rouge & le blanc. Le *vinaigre* rouge ſe fait avec le vin rouge, & le *vinaigre* blanc, avec le vin blanc. On appelle auſſi quelquefois le *vinaigre* diſtillé, *vinaigre* blanc. Le *vinaigre* peut être encore nommé différemment, ſuivant les différentes ſortes de plantes qu'on y a fait infuſer; par exemple, le *vinaigre* roſat, le *vinaigre* de ſureau, le *vinaigre* d'œillet, le *vinaigre* d'eſtragon, & pluſieurs autres. Le *vinaigre* doit être choiſi, en général, d'une ſaveur piquante, agréable, & ſuffiſamment acide, qui ait été fait avec de bon vin rempli d'eſprits, & chargé de beaucoup de tartre. Le *vinaigre* eſt aſtringent & rafraîchiſſant, pourvu qu'il ſoit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit, il aide à la digeſtion des alimens, il appaiſe les ardeurs de la bile, il arrête quelquefois le hoquet & le vomiſſement.

VINAIGRIER; celui qui fait ou qui vend le *vinaigre*. Leur communauté, à Paris, fut érigée en corps de jurande, dans le quatorzieme ſiécle, ſous le régne de Charles VI; & ſes premiers ſtatuts, qui lui furent donnés par le prévôt de Paris, furent homologués & enrégiſtrés au châtelet, par ſentence du 28 Octobre 1394. Ces anciens ſtatuts ont été confirmés par nombre de rois.

VINEUX; nom d'une couleur: c'eſt un rouge foncé qui tire ſur celle du vin-roſe. Les étoffes de laine, dont la couleur eſt vineuſe, ſont très-ſujettes à changer, & à perdre cette couleur.

VINGT, nombre pair qui eſt compoſé de deux fois dix, ou de quatre fois cinq, &c. en chiffre arabe, il ſe marque ainſi (20); en chiffre romain (XX), & en chiffre françois ou de finance (xx); il y a certaines provinces de France où on eſt en uſage de ſe ſervir des mots *quatre-vingt* & *quatre-vingt-dix*, au lieu de ceux *huitante* & *nonante*; mais on ne dit jamais *deux vingt*, *trois vingt*, &c.

VINGTIEME, partie d'un tout diviſé en vingt parties égales. En fait des fractions les *vingtiemes* ſe marquent ainſi $\frac{2}{20}$, $\frac{4}{20}$, $\frac{9}{20}$, &c.

VINGTAINE, prononcez *vintaine*. Vingt choſes de la même eſpèce raſſemblées. On dit une *vingtaine de louis*, une *vingtaine d'aunes de cette étoffe*, &c.

VINGTAINS, ou VINTAINS; nom qu'on donne dans les fabriques d'étoffes de laine de Provence, de Languedoc & Dauphiné, aux draps dont la chaîne eſt compoſée de vingt fois cent fils, ou, pour mieux dire, de deux mille fils. Il y en a auſſi qu'on appelle *vingt deuxains*, *vingt-quatrains*, &c. Cela dépend de l'augmentation de deux cents fils que l'on fait à leur chaîne.

VIOLET, couleur qui a pris ſon nom de la reſſemblance qu'elle a avec la fleur de ce nom. Le *violet* a pluſieurs gradations, ainſi que les autres couleurs; on le diſtingue auſſi en *violet* fin & *violet* commun, ou ordinaire, ou faux.

VIOLETTE, plante dont il y a deux eſpèces, la ſimple & la double. La premiere pouſſe de ſa racine, beaucoup de feuilles preſque rondes, dentelées, attachées à de longues queues. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules menus, qui ſoutiennent chacun une petite fleur purpurine ou bleue, tirant ſur le noir, d'une odeur douce, compoſée de cinq feuilles, dont l'intérieur

finit par une eſpéce de retine ou éperon : le calice eſt diviſé, juſqu'à la baſe, en cinq parties. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroit une coque qui s'ouvre en trois quartiers, & qui laiſſe voir pluſieurs ſemences preſque rondes, menues & blanchâtres. Cette plante ſe plaît dans les lieux ombrageux ; elle eſt très-commune dans les champs & le long des haies, & croît dans toutes ſortes de terre... La *violette* double eſt ſemblable à la ſimple, ſinon que tantôt elle eſt blanche, tantôt rouge, tantôt *violette*, & de pluſieurs autres couleurs ; elles courent en terre, & talent l'une contre l'autre ; elle veut du ſoleil médiocrement, une terre bonne & forte, & on doit l'arroſer de tems en tems : on la conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce qu'en hiver on peut la ſerrer. Comme elle ne graine point, on la détale, & on en replante ſéparément les tales.

VIOLETTE EN PYRAMIDE, ou *Violette arborée*, plante à une ou pluſieurs tiges, qui depuis le pied juſqu'à la cime, ſe charge d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ces boutons ſont longuets & cannelés, & en s'élargiſſant forment comme autant de petites étoiles bleues, du milieu deſquelles s'éleve un petit filet blanchâtre Ses fleurs ſentent le ſtorax. On doit eſtimer cette plante, parce qu'elle eſt quelquefois plus de ſix mois en fleur. Elle veut un ſoleil médiocre, une bonne terre forte, & il faut l'arroſer abondamment. Elle ne graine point, dit *Morin*, mais on la multiplie par le moyen des racines qui ſont pleines de lait. On les rompt en morceaux, elles reprennent, ſe levent & portent des fleurs. . . . . Le même *Morin* donne le nom de *violette vulgaire* à une anémone qui, en fleuriſſant eſt toute *violette* ; mais après elle devient pâle & griſâtre. Les Italiens l'appellent *pavonaſſe*, & les Flamands *cul-de-ta bac*

Le nom de *violette* eſt auſſi donné par *la Quintinie*, à deux eſpéces de pommes. La premiere, plus longue que platte, a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le ſoleil n'a pas donné, mais chargé, ou plûtôt rayé, & foueté d'une aſſez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en ſont vus. La couleur de ſa chair eſt fort blanche, & cette chair très-fine & délicate, l'eau extrêmement douce & ſucrée, ne laiſſant aucun marc. On commence d'en manger, dès qu'on la cueille, juſqu'à Noël ; elle ne paſſe pas outre. La ſeconde qu'on prétend être meilleure que la *violette* ordinaire, & durer plus long-tems, ne commence qu'après l'autre.

Le même donne encore le nom de *groſſe violette* longue à une des plus mauvaiſes eſpéces de figue. Le nom de *violette hâtive* à une eſpéce de pêche qui vient au mois de Septembre, immédiatement après les chevreuſes ; & celui de *violette tardive*, à une autre eſpéce de pêche qui vient au mois d'Octobre. On l'appelle encore *pêche marbrée*. Elle paſſe toutes les autres par ſon goût agréable, quand elle eſt bien mûre ; il lui faut beaucoup de chaleur. Elle vient un peu plus graſſe que la *violette* ordinaire, & ne colore pas ſi univerſellement qu'elle, d'où vient qu'on lui donne cet autre nom de *marbrée*, parce que ſouvent elle n'eſt en effet, que fouettée d'un rouge violet. Son défaut eſt de ne pas bien mûrir, & de crevaſſer par-tout, quand la fin de l'été ou de l'automne, ſont trop humides ou trop froids. Elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y ait

pas de deux espèces différentes, cependant tel arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, de même que parmi les autres *violettes*.

VIOLIER, plante qu'on appelle autrement *leucoïum*. Voyez *Giroflier*.

VIORNE, arbrisseau fort flexible. Ses feuilles sont blanches, semblables à celle de l'orme, toute fois plus velues & dentelées à l'entour, & croissent des deux côtés de la branche, par nœuds & intervalles, & ont un goût astringent. Sa fleur est blanche, & faite en bouquet, de laquelle pendent certains grains applatis, comme des lentilles, qui sont verds au commencement, & puis rouges, & enfin noirs. Ses racines sont presqu'à fleur de terre; & quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre les oiseaux. Ses branches sont si souples, qu'on s'en sert à lier des fagots.

VIRGINIE; nom d'une tulipe qui est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des piéces détachées qui semblent des gouttes de sang.

VIRGOULEUSE, espèce de poire qu'on mange en automne; c'est une poire de figure assez longue & assez grosse, ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large. La queue en est courte, charnue & penchée, l'œil médiocrement grand & un peu enfoncé, la peau lisse & unie, & quelquefois colorée, & qui, enfin de verte qu'elle étoit sur l'arbre, jaunit à mesure qu'elle approche de sa maturité, & en mûrissant devient tendre & fondante; ensorte que quand on la prend à propos, elle se trouve un de meilleurs fruits du monde. Son arbre a par-tout une vigueur extraordinaire. Les poires de *virgoulé* qui sont à une belle exposition, y acquièrent un vermillon admirable.

VIPERE, espèce de serpent qui sort vivant du ventre de sa mere, & non pas en œuf, comme les autres espèces; il est long environ comme le bras, & gros de deux pouces, quelquefois un peu moins; mais il n'atteint jamais la grandeur des autres serpens, quoiqu'il en ait à-peu-près la figure extérieure. La chymie & la pharmacie font nombre de préparations avec la *vipere*, que l'on tire de Montpellier, de Padoue, &c. mais qu'il est toujours plus sûr de prendre chez un apothicaire honnête homme.

VISITE, acte de jurisdiction qui doivent faire les maîtres gardes & jurés des corps des marchands & des communautés des arts & métiers. Ces *visites* sont de deux sortes, les *visites* d'obligations, & les *visites* volontaires. Les premieres sont établies & fixées par les statuts, & il y est attaché un droit pour les jurés; les secondes dépendent de la volonté & de l'exactitude des maîtres-gardes, & elles se font sans aucun droit. Ces *visites* volontaires, & souvent inattendues, obligent les maîtres des différens arts à être toujours sur leurs gardes, & à ne pas transgresser les réglemens de leur communauté. Dans ces deux sortes de *visites*, on est tenu de les souffrir sans résistance, d'ouvrir les portes des magasins, boutiques & atteliers, & de représenter les poids, les marchandises, ouvrages & outils que les maîtres-gardes veulent visiter.

VITRE, verre dont on garnit les fenêtres & portes des maisons. Voyez *Verre*.

VITRIER, ouvrier qui travaille & emploie le verre, soit en construisant despanneauxavec du plomb, soit en en garnissant des chassis à carreaux, soit en en faisant des lanternes & autres ouvrages. L'art de peindre le verre est aussi du district

des *vitriers*. Les ſtatuts des maîtres *vitriers* de la ville de Paris ſont très-anciens : ils leur furent donnés par lettres-patentes de Louis XI du 24 Juin 1467, enregiſtrées au Châtelet le 26 Août de la même année. En 1665, en exécution d'un Arrêt du Parlement du 25 Février, ces anciens ſtatuts furent réformés ; & les nouveaux, qui furent dreſſés ſur l'avis du lieutenant civil, & du procureur du roi du châtelet du 11 Janvier 1666, furent confirmés par lettres-patentes de Louis XIV du 22 Février ſuivant, & enregiſtrées au parlement le 19 Avril de la même année. Ces ſtatuts contiennent XXXV articles, dont les II, III, IV & V traitent des apprentifs, & fixent le tems d'apprentiſſage à quatre années, & celui de compagnonage à ſix.

VITRIOL, ſel minéral qu'on tire comme le ſalpêtre, par lotion, par filtration, par évaporation, & par cryſtalliſation d'une eſpèce de marcaſſite appellée *pyrites* qui ſe trouve dans nombre de mines. Il y a quatre eſpèces générales de vitriol, le *blanc*, le *verd*, le *bleu*, & le *rouge*.

VIVE, *Viva* ou *Draco marinus*, poiſſon de mer à peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie, la chair plus ferme, & les arrêtes plus piquantes : c'eſt un des poiſſons les plus ſains & les plus exquis que l'on ſerve ſur les tables ; la chair en eſt tendre, blanche, ferme, courte, friable, peu chargée de ſucs groſſiers & d'un très-bon goût ; elle ſe digere facilement, charge peu l'eſtomac & nourrit beaucoup; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en uſe avec excès : elle convient en tous tems, à toute ſorte d'âges & de tempéramens. Ce poiſſon eſt armé, ſur le dos, de petits aiguillons ou de petits os tranchans qui lui ſervent de défenſe contre les pêcheurs. S'ils en ſont piqués, la partie s'enfle ; & la tumeur eſt accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fiévre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin, quand l'animal eſt mort ; & quand, par hazard, les cuiſiniers en ſont piqués, il leur arrive preſque les mêmes accidens, que ſi l'animal eût été vivant; c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les réglemens de police aux pêcheurs & aux marchands de poiſſon de les couper. La *vive* ſe mange ordinairement rôtie ſur le gril, ſervie à la ſauſſe blanche, avec un peu de verjus ; elle eſt fort ſaine, apprêtée ainſi ; quelqu'uns l'aiment mieux fritte, d'autres au beurre roux ; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de ſa bonne qualité, le beurre rouſſi étant un beurre à demi-brûlé qui ne ſçauroit que contrarier la digeſtion. On apprête les *vives* en gras & en maigre.

VIVE-PATURE ; *en terme de coutume*, c'eſt le tems de grainer & de glander, ou bien le tems auquel on peut ramaſſer le gland dans les forêts, qui eſt depuis la S. Michel juſqu'à la S. André incluſivement.

VIVIER, eſpèce de réſervoir dont on ſe ſert pour nourrir du poiſſon. Il eſt bon qu'il ſoit expoſé au ſoleil. C'eſt ordinairement un grand foſſé qu'on creuſe dans un fond bas, & capable de recevoir les eaux des pluies qui y coulent par pluſieurs ruiſſeaux. S'il y avoit quelque ſource ou décharge de baſſin qui y fournît de l'eau, ce *vivier* n'en vaudroit que mieux, & il ne ſeroit pas ſi ſujet à tarir qu'il l'eſt bien ſouvent, principalement dans les années ſéches. Il ne faut mettre dans un *vivier* qu'autant de poiſſon qu'il en peut nourrir ; car lorſqu'il y en a trop, le poiſſon devient maigre & de peu de valeur. On ſe ſert auſſi

du *vivier*, si on veut, pour nourrir de l'empoissonnement, jusqu'à ce qu'on veuille en peupler quelque étang.

UNIQUE D'ALBIN; nom d'une tulipe qui est, panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur du beau blanc.

UNIQUE DE CAEN, autre tulipe qui est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur un beau blanc.

UNIQUE DAUPHIN, c'est un violet brun sur un fin blanc. Sa fleur est petite, mais délicate; sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que trois boutons.

UNIQUE DE DELPHES. Tulipe qui est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

UNIQUE DE FLANDRES; nom d'un œillet. C'est un pourpre blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante est assez délicate, difficile à prendre racine, porte grain, & ne creve pas, en lui laissant jusqu'à cinq boutons.

UNIQUE IMPERIAL, ou ROYAL, œillet violet & blanc, semblable au primo, large, tranché de gros panaches sur un fin blanc. Il porte graine, & ne se seme pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à cinq.

UNIQUE TRIOMPHANT: œillet violet & blanc, réguliérement tranché, à gros panaches. Il se trouve à Lille. Sa plante est robuste; sa fleur hâtive ne creve pas, en lui laissant cinq boutons.

UNITÉ: c'est le commencement d'un nombre. Quelque nombre que ce soit, n'est que l'assemblage de plusieurs unités.

VOILE, *terme de marine*. Assemblage de plusieurs lés de toile cousus ensemble par les lisieres, & bordés tout autour d'un cordage qu'on nomme *ralingue*, qu'on attache aux vergues & aux étais d'un vaisseau pour le faire voguer par le moyen du vent qui s'y engouffre.... *Voile*, espèce d'étamines très-légeres qui se fabriquent à Rheims, & qui servent à faire des voiles de religieuse..... *Voiles*, nom qu'on donne en Lorraine aux trains des planches qui se scient dans les montagnes de Vosge, & qu'on conduit sur la Moselle jusqu'à Nanci ou à Metz.

VOITURE, machine qui sert à voiturer & transporter les personnes, leurs hardes, les marchandises, &c. qu'on veut envoyer d'un lieu dans un autre. Il y a des voitures publiques, il y en a de particulieres; il y a des voitures par eau, & d'autres par terre.

VOITURIER: c'est, en général, celui qui se charge de transporter d'un lieu en un autre les personnes, les marchandises, &c.

VOL. Le roi a des *vols* pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucars, courlis, cannepétieres, & pour les champs & les liévres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & des cormorans pour voler sur les rivieres. On dit le *vol pour les gros*, celui qui se fait sur les oiseaux de fort & de cuisine oies grues, &c. Il y a des officiers pour chaque *vol*. Le *vol du milan*, comme on l'a dit, se fait avec quatre oiseaux: on lui donne premiérement un sacret, puis on jette deux sacrets, & enfin un gerfaut. Au *vol du héron*, on ne s'en sert que de trois. Le premier se nomme *hausse-pied*, qui le va chatouiller, & le fait hausser; le second qu'on jette en secours, s'appelle *tombisseur*, & le troisieme s'appelle *teneur*, qui est pour l'ordinaire un gerfaut... *Vol* se dit de

la maniere de voler fur le gibier: on appelle *voler à la toife*, lorfque l'oifeau part du poing à tire d'aîle, pourfuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre.

VOLAILLE, *terme collectif*, qui fe dit des oifeaux domeftiques qu'on nourrit dans une baffe-cour, comme dindons, poulets, poules, chapons, &c. *Voyez* ce que nous avons dit de chacun à leur article particulier.

VOLIERE; petit colombier, où l'on nourrit des pigeons domeftiques avec du grain, qui ne vont point à la campagne. Les pigeonneaux de *voliere* font plus eftimés que les fuyards.

VOLUBILIS; forte de plante qui pouffe une tige fort haute, qui monte le long de tout ce qui eft proche d'elle, & qui s'entortille. Elle porte une fleur pourprée & de couleur violette. Le *volubilis* pourpré fleurit en Septembre. Le *volubilis* eft un nom *générique*, & on appelle ainfi toutes fortes de plantes dont la tige monte le long de tout ce qui eft proche d'elle, & qui s'entortille.

VOUEDE, plante qui fert aux teintures; c'eft une efpèce de paftel qui croît en Normandie, mais qui a beaucoup moins de force que le paftel de Languedoc, & qui eft auffi foible, comme le marouchin ou la derniere cueillette de bon paftel. Il faut mêler de l'indigo ou du bon paftel avec la *vouéde*, pour faire de bonnes teintures. On les feme dans les bonnes terres autour de Caen; & quand il eft en maturité, on froiffe les feuilles dans de grands moulins faits exprès; on en fait des pelotes qu'on fait fécher à l'ombre, pour teindre en bleu foncé, qui doit auffi précéder le beau noir. Ce trafic a beaucoup diminué depuis l'ufage de l'indigo, dont il faut moins.

VOYE ou VOIE, fe dit ordinairement d'une certaine quantité de marchandifes qui peuvent fe tranfporter fur une même voiture. On dit, une voie de bois, une voie de plâtre, &c... A Paris, la voie de bois à brûler eft compofée d'une demi-corde de bois, mefurée dans une membrure qui doit avoir quatre pieds de tous fens.... La *voie* de charbon de terre contient quatre-vingt-dix boiffeaux..... La *voie* de plâtre doit être de vingt-quatre boiffeaux mefurés ras.... *Voie*, fe dit quelquefois dans le commerce de la banque, pour défigner la place par où l'on fait remife. On dit en ce fens: *Je vous remettrai ce que je vous dois par la voie de Hambourg. Vous pourrez me faire remife par la voie de Livourne, &c. Voie* de chardon, terme de manufacture de lainage. Donner une voie de chardon à une étoffe de laine, c'eft en tirer la laine fuperficiellement avec le chardon.... *Voie* de *calandre*; donner une *voie* de calandre à une étoffe, c'eft la paffer huit fois de fuite fous la calandre.

VRILLES, *terme de jardinage*. On appelle *vrilles* certains liens que la nature a donnés aux branches de la vigne pour s'accrocher à tout ce qui fe trouve dans fon voifinage, afin que chaque branche puiffe porter le fardeau de fon raifin, fans quoi elle fe détacheroit aifément de fon courfon.

URINE; excrément liquide des animaux, mais qui fe dit plus particuliérement de celle de l'homme. L'*urine* eft du nombre des drogues non colorantes; fon principal ufage, dans la teinture, eft d'aider à faire fermenter & échauffer le paftel. On l'emploie auffi au lieu de chaux dans les cuves. de bleu. On dégraiffe quelquefois avec l'urine la laine & tous les ouvrages qui

en font faits; mais l'on prétend que ce dégraiffage eft fort mauvais, & qu'on devroit préférer le favon ou la terre bien préparée.

US ET COUTUMES *de la mer*; maximes, loix ou ufages qui fervent comme de bafe à la jurifdiction maritime.

USAGES, *au pluriel* fe dit des bois, des pâturages, des broffailles, des terres vaines & vagues qui appartiennent à des communautés, où chaque particulier peut mener fes beftiaux, ou prendre du bois pour fon ufage.

USAGER, qui a droit d'ufage dans des bois, dans des pâtures. Les *ufagers* ruinent les forêts. Il faut avoir des gardes-bois pour les défendre des entreprifes, & des dégâts que font les *ufagers*.

U S A N C E; terme déterminé pour le payement des lettres de change, fuivant l'ufage des places fur lefquelles elles font tirées. La connoiffance jufte des jours ou des mois, dont les *ufances* font comptées dans chaque place, ainfi que celle des jours de faveur ou de grace qu'on y a, font très-effentielles à toutes les perfonnes qui font le commerce de la banque, 1° aux tireurs pour faire le fonds de leur traite, 2° à ceux qui les doivent payer, 3° à ceux qui en doivent recevoir le payement, 4° aux tireurs & endoffeurs, pour fçavoir, dans le cas de rembourfement fi les protêts ont été faits dans les tems, & fuivant l'ufage de chaque place... *Ufance*, terme d'eaux & forêts, qui fignifie l'exploitation de la coupe d'une vente adjugée aux marchands.

USER; on appelle une terre ufée, une terre devenue ftérile pour avoir rapporté trop long-tems fans repos, fans amendement. . . . *Ufée*; *vente ufée*, en terme de forêt, c'eft celle dont le tems eft paffé, lorfque l'adjudicataire doit avoir coupé & enlevé le bois qui lui a été vendu.

U S E R *une cuve de teinture.* C'eft en tirer toutes les nuances ou dégradations de couleurs qu'elle peut fournir. Le chef-d'œuvre des maîtres teinturiers en foie, laine & fil, confifte à affeoir une cuve d'Inde, & à la bien ufer & tirer.

USNÉE; efpèce de mouffe qui croît fur le cédre & le chêne, & qui entre dans la compofition des poudres de Chypre, de franchipane & autres poudres de fenteurs. Voyez *Mouffe d'arbre.*

USTENSILE DE LABOURAGE, font la charrue, charrettes, tomberaux, haquet, caffemotte, herfe, civières, brouettes, rateaux, fourches, tirefiens, échardonnoirs, farcloirs, houes, pics, pelles, béches, pioches, piochons, échelles, croiffans, fleaux, vans, cribles, faulx, faucilles, coignées, haches, ferpes, marteaux, maillets, tenailles & fcies, villebrequins, tariere, vrilles, levriers, broie pour broyer le chanvre, férans pour le peigner, &c. On parle en leur lieu de tous ces uftenfiles.

USTENSILES DE JARDINAGE. Pour les ouvrages du jardinage, il faut auffi des charrettes à fumier, des tombereaux, brouettes, civières, fourches à dents de fer & de bois, pelles, béches, pics, pioches, piochons & hottes, des fcies & maillets, des échalats ou lattes & ofiers pour les treillages d'efpaliers, cabinets & berceaux, des ferpes & planes pour les couper & polir, &c. des échelles de toutes fortes, fimples, doubles, & à trois pieds, des jallons ou bâtons bien droits qu'on fiche en terre, pour prendre les alignemens des allées & compartimens d'un jardin, & pour fervir auffi de jauge, pour mefurer ou égaler les tran-

chées, quand on fouille, des traçoirs pour tracer les compartimens, des battes pour battre la terre des allées, des ratissoires, des rateaux, des rabots, un cylindre pour unir les allées, une serfouette, une pince, des plantoirs, une scie à main, des serpettes, des greffoirs, des ciseaux de jardinier, un croissant, un farcloir, un échenilloir, un fermoir, des arrosoirs, des pots de fleur, des caisses, des mannes, des mannequins, des baquets, des déplantoirs, des houlettes, des truelles, des cribles, des claies, des cloches, des pléyons, paillassons, brise-vents, chassis, &c. *Voyez* tous ces articles en leur lieu.

USURE ; intérêt illicite, ou prix exorbitant & non autorisé par les loix, qu'exige un particulier pour le prêt de son argent. Les peines des usuriers publics, ou des usures odieuses, sont le bannissement & l'amende honorable pour la premiere fois, & en cas de récidives, confiscation de corps & de biens. Ceux qui font prêter à usure, sont sujets aux mêmes peines.

VUE, *terme de commerce de lettres de change* ; c'est positivement le jour que l'on présente une lettre de change à celui sur qui elle est tirée pour qu il l'acquitte au porteur. Une lettre de change payable à *vue*, doit être payée dans l'instant de sa présentation & sans aucune remise. Une lettre, au contraire, payable à huit ou à quinze jours de *vue*, ne l'est effectivement que huit à quinze jours après que celui sur qui elle est tirée, a déclaré au bas de ladite lettre, l'avoir vue un tel jour. Il est donc essentiel à tous porteurs de lettres de change à plusieurs jours de *vue*, de se présenter chez le débiteur pour y faire mettre son *vu*, n'y ayant que ce moyen de constater l'échéance de ces sortes de lettres.

VUIDANGE, *en terme des eaux & forêts*, se dit de l'enlevent des bois qui sont sur les ventes d'une forêt abattue. Les marchands n'ont qu'un certain tems pour faire la *vuidanges* des bois, dont la coupe leur a été adjugée.

VUIDER *une piéce d'étoffe* ; c'est la trop laisser à la foulerie, en sorte qu'elle perd de la largeur prescrite par les réglemens. Le foulon est tenu d'acquitter le dommage occasionné par sa négligence.

WALRUS ou NERWAL ; nom que les Danois donnent au grand poisson que les François (d'après les Irlandois) nomment *nerwal.* Voyez *ce mot.*

WAQUE ; mesure dont on se sert dans les houillieres de Hainault pour mesurer le charbon de terre.

WERSTE ; mesure des distances, en usage en Moscovie. Suivant la supputation du capitaine Perri, dans sa *Rélation de Moscovie*, le *werste* contient 3504 pieds d'Angleterre. Sur ce pied, une lieue d'Allemagne contient environ six *werstes* ; une lieue de France en contient quatre, & deux milles d'Angleterre valent trois *werstes.*

WILOC ; espèce d'étoffe ou de feutre foulé à la maniere des chapeliers. Il y en a de deux sortes, l'une de l'épaisseur de plus d'un pouce, & l'autre seulement d'un demi-pouce.

XAR

XARAFFES ; espèce de changeurs répandus dans toutes les villes de commerce de la côte de Malabar, qui, pour un petit profit qu'on leur donne, examinent les espèces d'argent, sur-tout les pardaos xérafins qui ont cours dans le négoce & dont la plûpart sont fausses ou altérées. Ces changeurs sont si habiles, qu'ils distinguent une piéce fausse entre mille, sans les peser, sans se servir de la pierre de touche, & même sans la sonner. On peut d'autant plus se fier à leur rapport, qu'ils sont obligés de garantir les piéces qu'ils ont visitées. Il y a aussi des *xaraffes* au Caire, à Constantinople & autres villes de commerce de l'empire Ottoman.

YEU

YEUX *de cheval.* Les chevaux peuvent avoir des maux aux yeux, soit par maladie ou par quelqu'autre accident; si c'est par fluxion, c'est une inflammation qui survient à cette partie & qu'on connoît en ce que les yeux pleurent, qu'ils sont chauds, rouges & enflés. Il faut, comme à tous autres maux qui y peuvent survenir, commencer par ôter l'avoine au cheval malade, & lui donner du son mouillé; ne le point faire travailler, & ne le pas tenir dans une écurie trop chaude; le grand froid y est aussi contraire. Il ne faut point lui tirer de sang : ce seroit lui faire perdre les yeux, mais lui barrer les veines au larmier, aux deux yeux, s'ils sont malades; lui donner ensuite tous les jours une once de crystal minéral dans du son : si ce reméde affoiblissoit trop l'estomach du cheval, & l'empêchoit de manger, on lui donneroit du foie d'antimoine, jusqu'à ce qu'il fût remis en appétit, & après on recommenceroit l'usage du crystal minéral, jusqu'à ce qu'il fût tout-à-fait guéri.

Si l'œil du cheval est rouge, enflé, chaud & fermé, on met un restrinctif tout autour, pour arrêter le cours des humeurs, fait avec du bol commun en poudre, délayé dans du vinaigre & deux blancs d'œufs qu'on applique autour de l'œil, de la largeur d'un demi-pied & qu'on réitere soir & matin. Si la fluxion étoit si forte & le mal si grand, que ce reméde n'opérât rien, on prendroit quatre poignées de lierre terrestre qu'on pile dans un mortier; on fait durcir six œufs, on en pile le blanc avec le lierre : on y ajoûte demi-septier de vin blanc, fort clair & la moitié de moins d'eau-rose; du sucre candi & de la couperose blanche, de chacun une once & demie : on met le tout en poudre dans ce mortier, on le mêle bien, on le soupoudre d'un once de sel menu, on le lave ensuite, on passe le tout dans un linge ou dans une chausseà hippocras, & on en ramasse l'eau que l'on met dans une phiole, pour s'en servir tous les jours, soir & matin, pour mettre dansl'œil du cheval. Les eaux de plantain, de fenouil, d'euphraise, de rue, de rose, d'éclaire, de queue de rose & de chévrefeuille sont meilleures pour les fluxions sur les yeux, si on y met infuser du vitriol blanc. Le plantain & l'éclaire concassés & appliqués sur l'œil malade, dissipent la chaleur causée

aux yeux par une inflammation. Voyez d'ailleurs, fur les maladies des yeux du cheval, *le Parfait Maréchal ;* l'*Ecole de la Cavalerie*, *de la Garéniere*.

YEUX de veaux *en cuifine* : pour les fervir en hors-d'œuvre, on en ôte ce qui eft mauvais : on les fait blanchir & cuire fur la braife, avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, fel, poivre : quand ils font cuits ; on peut les déguifer de différentes façons. Si on les met à la fainte-ménehould, on les pane, on les fait griller, & on fert deffous une fauffe à la provençale. Etant cuits à la braife, ils fe fervent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons & un falpicon.

YEUX : ce qu'on appelle *yeux*, en fait d'arbres, chez les jardiniers, font de petits endroits noueux & un peu plus élevés que le refte de l'écorce : c'eft à ces petits endroits que les feuilles s'attachent, comme on les y voit pendant l'été.

YEUSE, autrement, *chêne verd*, dont le charbon n'entête point. Voyez *Chêne*.

YPREAU ou YPERAU ; efpèce d'orme à larges feuilles, qui prend fon nom de la ville d'Ypres en Flandres, d'où il nous a été apporté. Voyez *Orme*.

YVOIRE ; nom qu'on donne aux défenfes de l'éléphant, lorfqu'elles font en morceaux ou fabriquées en différentes fortes, d'ouvrages par les tablettiers, tourneurs & autres ; & lorfqu'elles font entieres, on les appelle *morfil*. Outre la grande confommation d'*yvoire* qui fe fait dans les ouvrages de tour & de tabatieres, on en fait auffi ufage dans la médecine, foit en en tirant un efprit & un fel volatil, foit enfin en le calcinant pour en faire le fpode. *L'ivoire* qu'on brûle & qu'on réduit en poudre noire très-fubtile, c'eft ce qu'on appelle *noir d'yvoire*, qui eft encore beaucoup en ufage parmi les peintres. Toute la côte d'Afrique fournit quantité d'*yvoire* ou de *morfil* ; & les lieux de l'Afie où il y en a davantage, font l'ifle de Ceylan, le royaume d'Achin, de Pégu, de Siam, & d'Aracan : celui de Ceylan eft le plus eftimé, parce qu'on prétend qu'il ne jaunit jamais.

ZACINTHE ; plante dont les feuilles font femblables à celles de la chicorée fauvage, qui pouffe des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi ; fes fleurs naiffent au fommet des branches, par bouquets à demi fleurons jaunes, foutenus par un calice compofé de quelques feuilles en écailles. Lorfque fa fleur eft paffée, le calice prend la forme d'une rofette relevée en côtes de melons ; chaque côte eft une capfule qui renferme une femence garnie d'une aigrette ; fa racine eft longue, garnie de beaucoup de fibres. Cette plante eft excellente pour emporter les verrues, foit qu'on en mange les feuilles en falade, ou qu'on frotte les verrues de leurs fucs.

ZEDOAIRE ; racine médicinale, fudorifique, excellente pour l'eftomach & contre les vers. Elle vient de l'ifle de Ceylan.

ZEILANE ; nom que *Morin* donne à une tulipe qui a de grands panaches, violet d'évêque, bordées couleur de feu fur un beau blanc.

ZERO ; chiffre qui ſe marque ainſi (o). Seul, il n'eſt d'aucune valeur ; mais poſé après un chiffre, il le fait valoir autant de dixaines qu'il étoit composé d'unités. Ainſi 5 poſé devant un *zéro*, vaut cinq dizaines ou 50, &c. Deux *zéros* placés devant un chiffre, valent autant de centaines ; ainſi 300 veut dire trois cents : trois *zéros* donnent la valeur des mille, ainſi 2000 donnent la valeur de deux mille : quatre *zéros* donnent la valeur des dixaines de mille ; cinq, des centaines de mille ; & ſix, des millions.

ZIBELINE. Voyez *Martre*.

ZIG-ZAG. ALLÉE DE ZIG-ZAG, eſt une allée rampante & ſujette aux ravines, qui, à cauſe de cela, eſt traverſée d'eſpace en eſpace par des plates-bandes de gazon, en maniere de chevrons briſés, ou de *zig-zags*, de point d'Hongrie, pour retenir le ſable. On appelle auſſi allée en *zig-zag*, une allée dans un boſquet ou labyrinthe, qui eſt formée par divers retours d'ange, pour la rendre plus ſolitaire, & en cacher l'iſſue.

ZINC ; ſubſtance métallique, ſulphureuſe, peſante, de couleur de plomb, fuſible, un peu ductile, difficile à rompre, inflammable & volatile. Le *zing* ſe retire d'une mine de plomb de Goſlar, qui ſe fond très-difficilement, quoiqu'elle ne paroiſſe à la vue ni pierreuſe ni ſtérile, mais brillante & nette. Outre le *zing*, on en tire du plomb & une eſpèce de cadmie de fournaiſe, qui étant fondue avec le cuivre, fait le léton.

On ſe ſert du *zing* pour blanchir & purifier l'étain à-peu-près comme on emploie le plomb pour purifier l'or, l'argent & le cuivre. On met une livre de *zing* ſur ſix cents livres d'étain. Les fondeurs & les faiſeurs de ſoudure en uſent auſſi mêlée avec la *terra merita*. Il donne au cuivre une couleur d'or aſſez brillante, mais qui ne dure pas. Il faut choiſir le *zing* blanc, en belles écailles difficiles à caſſer, point aigre, & s'il ſe peut, en petites barres ou lingots, ſur leſquels il paroiſſe comme des eſpèces d'étoiles.

ZINGI ; fruit des Indes orientales, qui a la forme d'une étoile ; il a l'odeur & le goût pareils à ceux de l'anis, ce qui fait qu'en Europe on l'appelle *anis des Indes*. Les Orientaux ſe ſervent de ce fruit pour préparer leur thé & leur ſorbet.

ZOROCHE ; eſpèce de minérai d'argent, aſſez ſemblable au gypſe. C'eſt la moindre de toutes les pierres métalliques qui ſe tirent des mines du Potoſi, & celle de laquelle on tire le moins d'argent.

ZURANDALE ; nom que donne Morin à une tulipe. La *zurandale* commune a ſes panaches rouges, diſtinctement ſéparées d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent. La *zurandale* rectifiée eſt rouge-clair, & beau de blanc, non d'entrée. La *zurandale* de Goa eſt colombin & blanc.

FIN.


Universitas BIBLIOTHECA Ottaviensis


La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Échéance

The Library
University of Ottawa
Date due



